99638305_A_ML.qxp 23/01/2007 10:15 Page 1

FR GUIDE D'UTILISATION
EN GUIDE TO INSTALLATION
DE BETRIEBSANLEITUNG
NL GEBRUIKSAANWIJZING
PT GUIA DE UTILIZAÇÃO

Four
Oven
Backofen
Oven
Forno



Chère Cliente, Cher Client,

*Vous venez d'acquérir un four **BRANDT** et nous vous en remercions.*

Nous avons mis dans cet appareil toute notre passion, notre savoir-faire pour qu'il réponde au mieux à vos besoins. Innovant, performant, nous l'avons conçu pour qu'il soit aussi toujours facile à utiliser.

*Vous trouverez également dans la gamme des produits **BRANDT**, un vaste choix de cuisinières, de fours à micro-ondes, de tables de cuisson, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle, de lave-linge, de sèche-linge, de réfrigérateurs et congélateurs que vous pourrez coordonner à votre four **BRANDT**.*

*Et connectez-vous aussi sur notre site **www.Brandt.com** où vous trouverez tous nos produits, ainsi que des informations utiles et complémentaires.*

BRANDT

www.brandt.com

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à leur évolution.

Important :
Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.

99638305_A_ML.qxp 23/01/2007 10:15 Page 3

SOMMAIRE

FR

Important

Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Ils ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

• CONSIGNES DE SÉCURITÉ

– Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des particuliers dans leur lieu d'habitation. Il est destiné exclusivement à la cuisson des denrées alimentaires. Ce four ne contient aucun composant à base d'amiante.

– Cet appareil doit être utilisé par des adultes. Veillez à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent pas comme un jouet. Assurez-vous qu'ils ne manipulent pas les commandes de l'appareil.

– A la réception de l'appareil, déballez-le ou faites le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites les éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison dont vous gardez un exemplaire.

– Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.

– Ne modifiez pas ou n'essayer pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.

– Eloignez les jeunes enfants de l'appareil pendant son fonctionnement. Vous éviterez ainsi qu'ils se brûlent en renversant un récipient de cuisson. De plus la façade de votre appareil est chaude pendant l'utilisation et le nettoyage (pyrolyse).

– Ne tirez jamais votre appareil par la poignée de la porte.

– Avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffez le à vide pendant 15 minutes environ. Assurez-vous que la pièce est suffisamment aérée. Vous constaterez peut être une odeur particulière ou un petit dégagement de fumée. Tout ceci est normal.

– Lors de la cuisson, assurez-vous que la porte de votre four est bien fermée afin que le joint d'étanchéité remplisse correctement sa fonction.

– Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Ne touchez pas les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Vous risqueriez de graves brûlures.

– En enfournant ou en sortant vos plats du four, n'approchez pas vos mains des éléments chauffants supérieurs, utilisez des gants thermiques de cuisine.

– Après une cuisson, ne prenez pas à main nue la casserolerie (grille, tournebroche,..),

– Ne placez jamais de papier d'aluminium directement en contact avec la sole (voir chapitre description de votre four), la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail.

– Sur la porte ouverte du four, ne posez pas de charges lourdes, et assurez vous qu'un enfant ne puisse ni monter ni s'asseoir.

– Pour éviter d'endommager les commandes de votre appareil, ne laissez pas la porte ouverte lorsqu'il est en fonctionnement ou encore chaud.

– Pour toute intervention de nettoyage dans la cavité du four, le four doit être arrêté.

– Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire en ouvrant la fenêtre ou en augmentant la puissance de la ventilation mécanique.

– En plus des accessoires fournis avec votre four, n'utilisez que des plats résistants à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).

– Après utilisation de votre four, assurez-vous que toutes les commandes se trouvent sur la position arrêt.

– N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four (exigences relatives à la sécurité électrique).

– Pour votre sécurité, votre four est équipé d'un ARRET AUTOMATIQUE, si par mégarde vous oubliez d'éteindre votre four. Après 10 heures de fonctionnement, la fonction AS (Automatique Stop) s'active et votre four s'arrête de chauffer. AS s'affiche à la place de l'heure et une série de 2 bips successifs est émise pendant un certain temps.

99638305_A_ML.qxp 23/01/2007 10:15 Page 5

• RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

– Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.

– Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

– Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

Attention

L'installation est réservée aux installateurs et techniciens qualifiés.

Cet appareil est conforme aux directives européennes suivantes :

- Directive Basse Tension 73/23/CEE modifiée par la directive 93/68/CEE pour l'apposition du marquage CE.

- Directive Compatibilité Electromagnétique 89/336/CEE modifiée par la directive 93/68/CEE pour l'apposition du marquage CE.

- Règlement CE n° 1935/2004 concernant les matériaux et objet destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

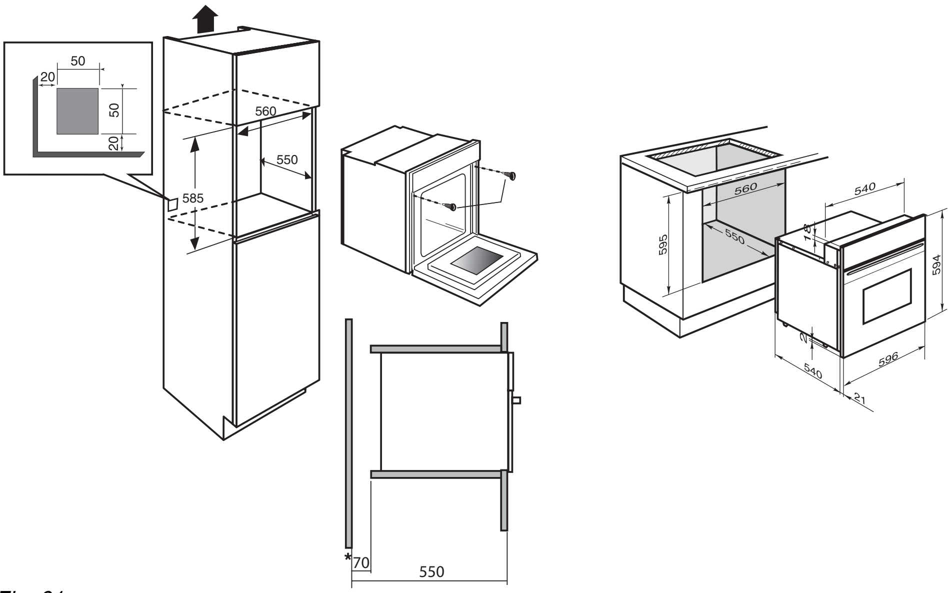


Fig. 01

• CHOIX DE L'EMPLACEMENT

Les schémas ci-dessus déterminent les cotes d'un meuble qui permettra de recevoir votre four.
Le four peut indifféremment être installé sous un plan de travail ou dans un meuble en colonne (ouvert* ou fermé) ayant les dimensions d'encastrement adaptées (voir schéma ci-contre).

Votre four possède une circulation d'air optimisée qui permet d'obtenir des résultats de cuisson et de nettoyage remarquables en respectant les éléments suivants :

• Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance mini de 5 mm avec le meuble voisin.
• La matière du meuble d'encastrement ou le revêtement de celui-ci doit résister à la chaleur.
• Pour plus de stabilité, fixez le four dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet sur les montants latéraux (fig.1).

• ENCASTREMENT

Pour ce faire :

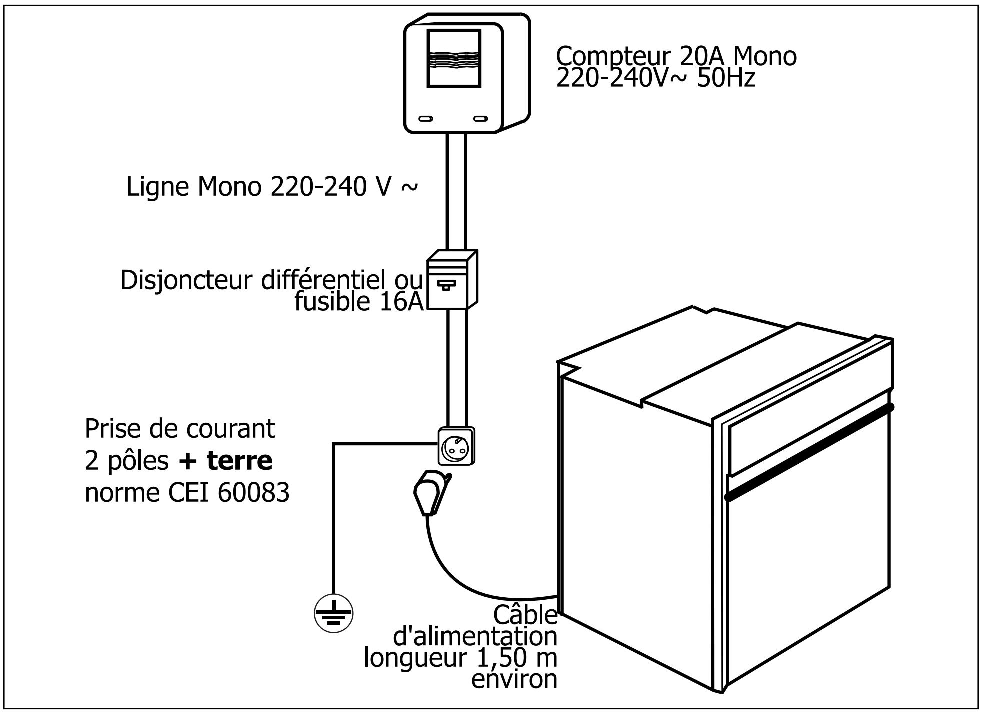
1) Retirez les cache vis en caoutchouc pour accéder aux trous de fixation.
2) Effectuez un trou de Ø 2 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois.
3) Fixez le four avec les 2 vis.
4) Remettez les cache vis en caoutchouc (ceux-ci servent également à amortir la fermeture de la porte du four).

(*) si le meuble est ouvert, son ouverture doit être de 70 mm (maxi).

Conseil

Pour être assuré d'avoir une installation conforme, n'hésitez pas à faire appel à un spécialiste électroménager.

99638305_A_ML.qxp 23/01/2007 10:15 Page 7



• RACCORDEMENT ELECTRIQUE

La sécurité électrique doit être assurée par un encastrement correct. Lors de l'encastrement et des opérations d'entretien, l'appareil doit être débranché du réseau électrique, les fusibles doivent être coupés ou retirés.

Le raccordement électrique est à réaliser avant la mise en place de l'appareil dans le meuble.

Vérifiez que:
- la puissance de l'installation est suffisante,
- les lignes d'alimentation sont en bon état
- le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation.

Votre four doit être branché avec un cordon d'alimentation (normalisé) à 3 conducteurs de 1,5mm^2 (1ph + 1N + terre) qui doivent être raccordés sur réseau 220-240V~monophasé par l'intermédiaire d'une prise de courant 1ph +1 neutre + terre normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire ou conformément aux règles d'installation.

⚠ Attention

Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne ⏚ de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation.

Dans le cas d'un branchement avec prise de courant, celle-ci doit être accessible après installation.

Le fusible de l'installation doit être de 16 ampères.
Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son Service Après Vente.

Attention
Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident ou d'incident consécutif à une mise à la terre inexistante, défectueuse ou incorrecte.

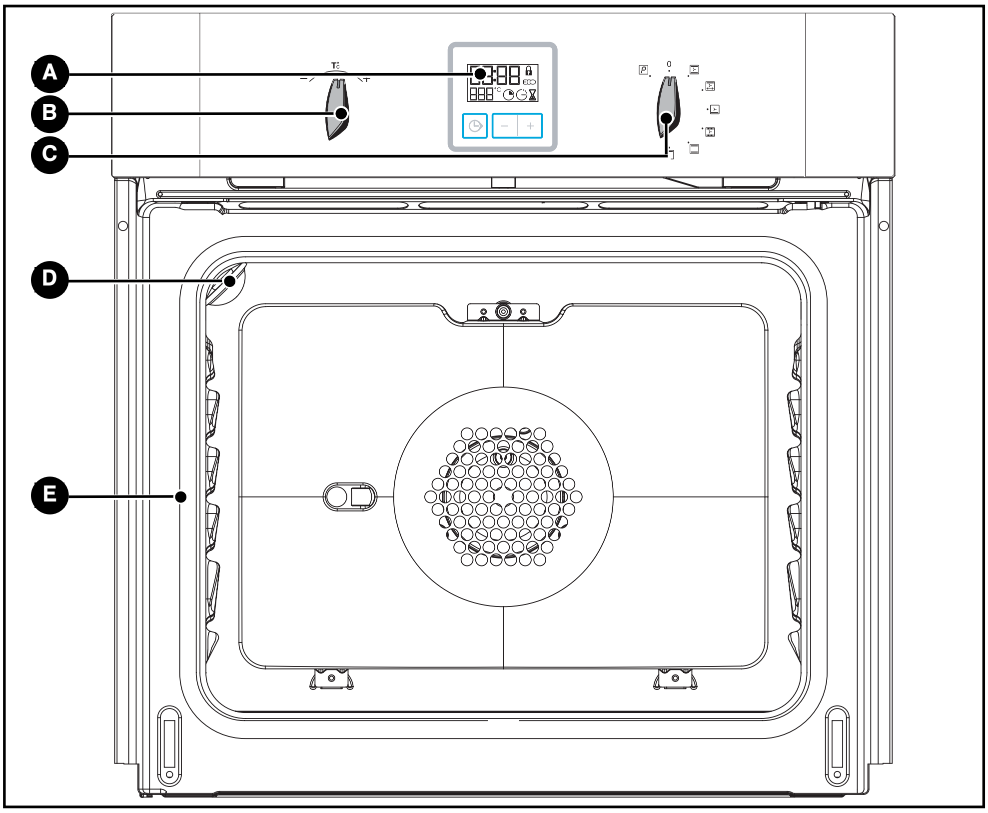
Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.

Si le four présente une quelconque anomalie, débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement du four.

• *CHANGEMENT DE CABLE D'ALIMENTATION*

– Le câble d'alimentation (H05 RR-F, H05 RN-F ou H05 VV-F) doit avoir une longueur suffisante pour être raccordé au four à encastrer posé au sol devant le meuble.
Pour cela l'appareil doit être déconnecté du réseau :
– Ouvrez la trappe située en bas à droite du capot arrière en dévissant les 2 vis, puis faîtes pivoter la trappe.
– Dénudez chaque fil du nouveau câble d'alimentation sur 12mm.
– Torsadez soigneusement les brins.
– Desserrez les vis du bornier et retirez le cordon d'alimentation à changer.
• Introduire le câble d'alimentation par le côté du capot dans le serre-câble situé à droite du bornier.
– Tous les brins des fils d'alimentation doivent être emprisonnés sous les vis.
– Le fil de la phase sur la borne L.
– Le fil de terre couleur vert-jaune doit être relié à la borne ⏚.
– Le fil du neutre (bleu) sur la borne N.
– Vissez à fond les vis du bornier et vérifiez le branchement en tirant sur chaque fil.
– Fixez le câble au moyen du serre-câble situé à droite du bornier.
– Refermez la trappe à l'aide des 2 vis.

• *PRESENTATION DE VOTRE FOUR*



- **A** Programmateur
- **B** Sélecteur de température
- **C** Sélecteur de fonctions
- **D** Lampe
- **E** Indicateur de gradins

Conseil

Ce guide d'installation et d'utilisation est valable pour plusieurs modèles. De légères différences de détails et d'équipements peuvent apparaître entre votre appareil et les descriptions présentées.

99638305_A_ML.qxp 23/01/2007 10:15 Page 10

• *ACCESSOIRES*

• *Grille sécurité anti-basculement (fig.1)*

La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner.

Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).

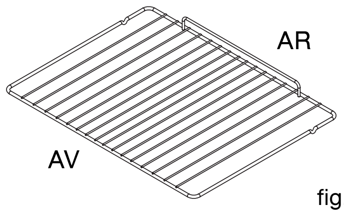
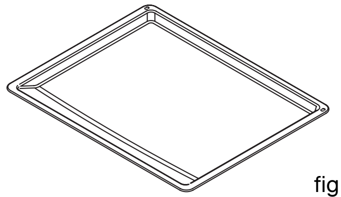


fig.1

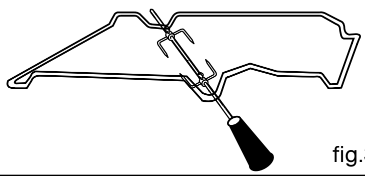
• *Plat multi usages (fig.2)*

Il sert de plat à gâteaux et dispose d'un rebord incliné. Il s'utilise pour la cuisson de pâtisseries telles que choux à la crème, meringues, madeleines, pâtes feuilletées...
Inséré dans les gradins sous la grille, il receuille les jus et les graisses des grillades. Il peut aussi être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain -marie. Evitez de poser directement dans ce plat des rôtis ou des viandes car vous aurez automatiquement d'importantes projections sur les parois du four.

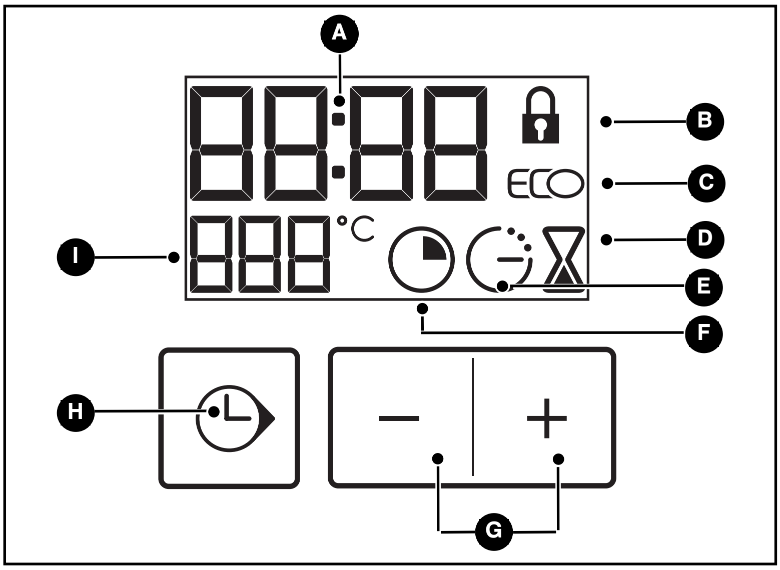

fig.2

• *Tournebroche fig.3*

Pour l'utiliser :
• disposez le plat multi-usages au gradin N°1 pour recueillir les jus de cuisson ou sur la sole si la pièce à rôtir est trop grosse.
• enfilez une des fourchettes sur la broche ; embrochez la pièce à rôtir ; enfilez la deuxième fourchette ; centrez et serrez en vissant les deux fourchettes.
• placez la broche sur son berceau.
• poussez légèrement pour engager la pointe de la broche dans le carré d'entraînement situé au fond du four.
• retirez la poignée en la dévissant afi de pouvoir fermée la porte. Après la cuisson, revissez la poignée sur la broche pour retirer la pièce à rôtir sans se brûler.


fig.3

• *PRESENTATION DU PROGRAMMATEUR*



- **A** Affichage de l'heure et des durées
- **B** Indicateur de porte verrouillée
- **C** Indicateur de cuisson ECO
- **D** Indicateur du minuteur
- **E** Indicateur de fin de cuisson
- **F** Indicateur de durée de cuisson
- **G** Touches de réglage du temps
- **H** Touche de sélection (durées et heures)
- **I** Affichage de la température

99638305_A_ML.qxp 23/01/2007 10:15 Page 12

• UTILISATION DU PROGRAMMATEUR

• *Comment régler l'heure*

- A la mise sous tension

L'afficheur clignote à 12:00. (fig.1)

Réglez l'heure en appuyant sur les touches + et - (le maintien de la touche permet d'obtenir un défilement rapide) (fig.2).

Exemple : 12H30

Appuyez sur la touche “ ◷ ” pour valider. L'affichage ne clignote plus.

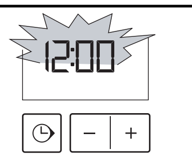


fig.1

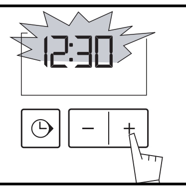


fig.2

- Pour remettre à l'heure l'horloge

Le sélecteur de fonction doit obligatoirement être sur la position 0 (fig.1).

Appuyez sur la touche “ ◷ ” pendant quelques secondes jusqu'à faire clignoter l'afficheur (fig.2), puis relâchez. Des bips sonores indiquent que le réglage est alors possible.

Ajustez le réglage de l'heure avec les touches + et - (fig.3).

Appuyez sur la touche “ ◷ ” pour valider (fig.4).

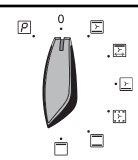


fig.1

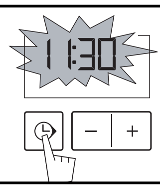


fig.2

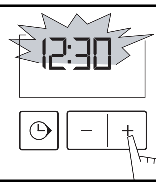


fig.3

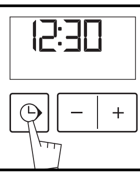


fig.4

⚠ *Attention*

S'il n'y a pas de validation par la touche“ ◷ ”, l'enregistrement est automatique au bout de quelques secondes.

99638305_A_ML.qxp 23/01/2007 10:15 Page 13

• *Cuisson immédiate*

– Le programmateur ne doit afficher que l’heure.

Celle-ci ne doit pas clignoter (fig.1).

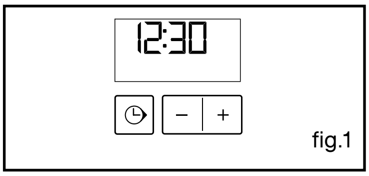
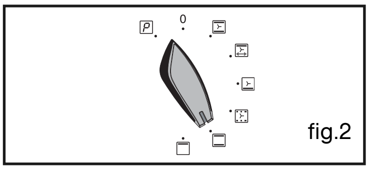


fig.1

Tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix.
Exemple : position ▭ (fig.2).


fig.2

Votre four vous propose la température optimale pour ce type de cuisson.
Il vous est cependant possible d’ajuster la température en actionnant la manette de sélection de température vers **+** ou **-** (fig.3)
Exemple : repère de température 210°C (fig.4).

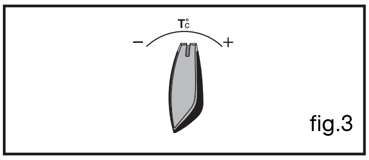


fig.3

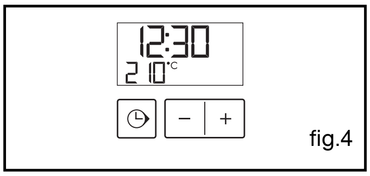


fig.4

Placez votre plat dans le four selon les recommandations fournies par le guide de cuisson.

Après ces actions, le four chauffe, et l’indicateur de température clignote.

Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie.
Celle-ci cesse de clignoter.

Attention
Après un cycle de cuisson, la turbine de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de garantir une bonne fiabilité du four.

Attention
Toutes les cuissons se font porte fermée.

Attention
Ne pas accrocher de linge ou de torchon à la poignée du four.

99638305_A_ML.qxp 23/01/2007 10:16 Page 14

• *CUISSON PROGRAMMEE*

- ***Cuisson avec départ immédiat et durée programmée***

- Choisissez le mode de cuisson souhaité et ajustez la température (fig.1).

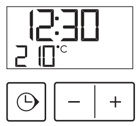


fig.1

- Appuyez sur la touche “ ” jusqu’à faire clignoter l’indicateur de durée de cuisson .

L’affichage clignote à 0h00 pour indiquer que le réglage est alors possible (fig.2).

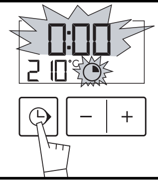


fig.2

- Appuyez sur la touche **+** ou **-** pour régler le temps souhaité.
Exemple : 30 min de cuisson (fig.3).
L’enregistrement du temps de cuisson est automatique au bout de quelques secondes.
L’affichage de la durée ne clignote plus.
Le décompte de la durée se fait immédiatement après le réglage.

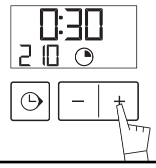


fig.3

Après ces 3 actions, le four chauffe :

Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie.

En fin de cuisson (fin du temps programmé),
- le four s’arrête,
- l’indicateur de durée de cuisson et 0:00 clignotent (fig.4).
- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes. L’arrêt définitif de ces bips se fait en appuyant sur n’importe quelle touche.

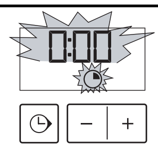


fig.4

L’affichage repasse à l’heure du jour en ramenant le sélecteur de fonctions sur 0 (fig.5),

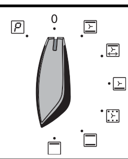


fig.5

99638305_A_ML.qxp 23/01/2007 10:16 Page 15

• *CUISSON PROGRAMMEE*

- ***Cuisson avec départ différé et heure de fin choisie***

Procédez comme une cuisson programmée.

- Après le réglage de la durée de cuisson, appuyez sur la touche “ ” jusqu’à faire clignoter l’indicateur de fin de cuisson“ ”

L’affichage clignote pour indiquer que le réglage est alors possible (fig. 1).

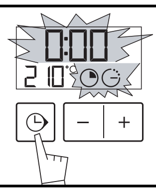


fig.1

- Appuyez sur la touche **+** ou **-** pour régler l’heure de fin de cuisson souhaitée.
Exemple : fin de cuisson à 13h (fig.2).

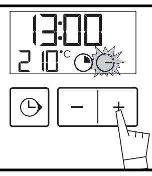


fig.2

L’enregistrement de la fin de cuisson est automatique au bout de quelques secondes ou validez en appuyant la touche“ ”.
L’affichage de la fin de cuisson ne clignote plus.

Après ces 3 actions, le départ de la chauffe est différé pour que la cuisson soit finie à 13h.

En fin de cuisson (fin du temps programmé),
- le four s’arrête,
- l’indicateur de durée de cuisson et 0:00 clignotent (fig.3).
- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes. L’arrêt définitif de ces bips se fait en appuyant sur n’importe quelle touche.

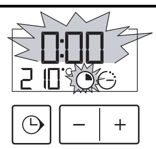


fig.3

L’affichage repasse à l’heure du jour en ramenant le sélecteur de fonctions sur 0 (fig.4),

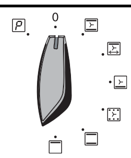


fig.4

99638305_A_ML.qxp 23/01/2007 10:16 Page 16

• *UTILISATION DE LA FONCTION MINUTERIE*

- **Le programmateur de votre four peut être utilisé comme minuterie indépendante permettant de décompter un temps sans fonctionnement du four.**

Dans ce cas, l'affichage de la minuterie est prioritaire sur l'afficheur de l'heure du jour.

- Appuyez sur la touche " " (fig.1) jusqu'à faire clignoter le symbole minuterie -> 0.00 et un petit sablier clignotent.

- Ajustez le temps choisi en appuyant sur les touches **+** ou **-** (fig.2).
- Appuyez sur la touche " " pour valider ou attendre quelques secondes.

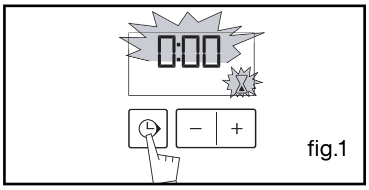


fig.1

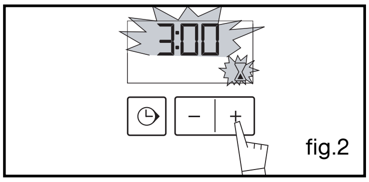


fig.2

L'afficheur s'arrête de clignoter au bout de quelques secondes , la minuterie se met en marche et décompte le temps de secondes en secondes.
Une fois la durée écoulée, la minuterie émet une série de bips sonores pour vous avertir.
L'arrêt de ces bips se fait en appuyant sur n'importe quelle touche.

Attention
Il est possible de modifier ou d'annuler à n'importe quel moment la programmation de la minuterie.

• *REGLAGE DE LA LUMINOSITE DE L'AFFICHEUR*

Vous pouvez faire varier la luminosité de votre afficheur, pour cela :
- Réglez et validez l'heure de votre programmateur à 0h10 (fig.1).

- Appuyez simultanément sur les touches **+** et **-** pendant une dizaine de secondes jusqu'à l'affichage de "CO" afin de rentrer dans le mode de réglage (fig.2).

- Appuyez sur les touches **+** et **-** afin d'obtenir la luminosité souhaitée.

Après avoir réglé la luminosité de votre choix,attendez quelques secondes et remettez votre programmateur à l'heure du jour.

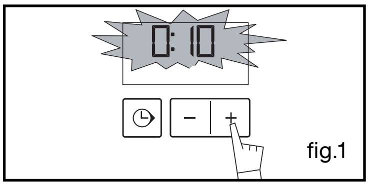


fig.1

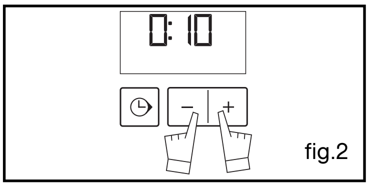
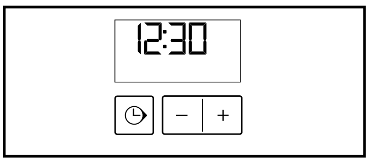


fig.2



99638305_A_ML.qxp 23/01/2007 10:16 Page 17

* **TRADITIONNEL PULSE**
(température préconisée **200°C** mini 35°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage d'air.
- Montée rapide en température : Certains plats peuvent être enfournés four froid.
- Recommandé pour les **viandes**, **poissons**, **légumes**, posés dans un plat en terre de préférence.

GRIL PULSE + TOURNEBROCHE
(température préconisée **200°C** mini 180°C maxi 230°C)

- La cuisson s'effectue , alternativement, par l'élément supérieur et par l'hélice de brassage d'air.
- Préchauffage inutile. Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces.
- Le tournebroche continue de fonctionner après la fin de la cuisson jusqu'à l'ouverture de la porte.
- Glissez la lèchefrite au gradin du bas.
- Recommandé pour toutes les **volailles** ou **rôtis** au tournebroche, pour saisir et cuire à coeur **gigot**, **côtes de boeuf**. Pour garder leur fondant aux pavés de **poissons**.

SOLE PULSEE
(température préconisée **205°C** mini 35°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par l'élément inférieur associé à un léger dosage du gril et à l'hélice de brassage d'air.
- Cuisson par le dessous avec léger dosage dessus. Placez la grille sur le gradin bas.
- Recommandé pour les **plats humides** (quiches, tartes aux fruits juteux...). La pâte sera bien cuite dessous. Recommandé pour **les préparations qui lèvent** (**cake, brioche**, **kouglof...**) et pour les **soufflés** qui ne seront pas bloqués par une croûte dessus.

MAINTIEN AU CHAUD / PATE A PAIN
(température préconisée **80°C** mini 35°C maxi 100°C)

- Dosage de l'élément supérieur et inférieur associés au brassage d'air.
- Recommandé pour **faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof**...en ne dépassant pas 40° (chauffe-assiette, décongélation).

5 / LES MODES DE CUISSON DU FOUR

* **TRADITIONNEL (ECO)**
(température préconisée **200°C** mini 35°C maxi 275°C)
- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.
- Nécessite un préchauffage avant d'enfourner le plat.
- Recommandé pour les cuissons lentes et délicates : **gibiers moelleux**...Pour saisir **rôtis de viandes rouge**. Pour mijoter en cocotte fermée plats préalablement démarrés sur table de cuisson (**coq au vin, civet**).

GRIL FORT
(température préconisée **275°C** mini 180°C maxi 275°C)
- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur sans brassage d'air.
- Effectuez un préchauffage de 5 min. Glissez la léchefrite sur le gradin du bas pour rceuillir le graisses.
- Recommandé pour griller les **côtelettes**, **saucisses**, **tranches de pain**, **gambas posées sur la grille**.

**** Séquences(s) utilisée(s) pour l'annonce écrite sur l'étiquette énergétique conformément à la norme européenne EN 50304 et selon la directive Européenne 2002/40/CE.***

99638305_A_ML.qxp 23/01/2007 10:16 Page 19

• *NETTOYAGE DE LA SURFACE EXTERIEURE*

Pour nettoyer la fenêtre du programmateur électronique, ainsi que la porte du four, utilisez un chiffon doux, imbibé de produit à vitre.
Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.
Pour préserver votre appareil, nous vous recommandons d'utiliser les produits d'entretien Clearit.

L'expertise des professionnels au service des particuliers

Clearit vous propose des produits professionnels et des solutions adaptées pour l'entretien quotidien de vos appareils électroménagers et de vos cuisines.
Vous les trouverez en vente chez votre revendeur habituel, ainsi que toute une ligne de produits accessoires et consommables.

• *NETTOYAGE DE LA PORTE*

Attention
Avant de procéder au déclippage de la glace, laissez refroidir l'appareil.

- Ouvrez complétement la porte et la bloquer à l'aide de deux butées rouges (fig.1).
Elles sont fournies dans la pochette plastique de votre appareil.

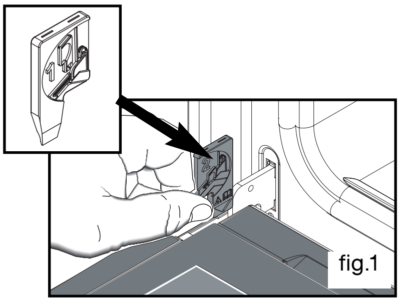


fig.1

- Retirez la première glace clipée de la manière suivante:
Insérez les deux autres butées rouges dans les emplacements **A** prévus à cet effet (fig.2).
Faire levier sur ces pièces afin de déclipper la glace (fig.3).

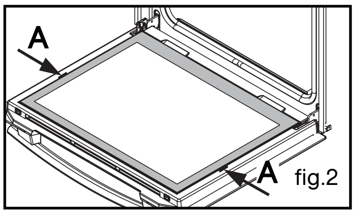


fig.2

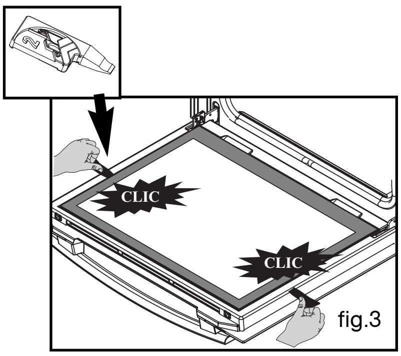


fig.3

- Nettoyez votre glace à l'aide d'une éponge douce et de produit vaisselle.
Ne pas immerger la glace dans l'eau.
Ne pas utiliser de crèmes à récurer, ni d'éponges grattantes. Rincez à l'eau claire et essuyez avec un chiffon non pelucheux.

- Si nécessaire, retirez l'ensemble des glaces intérieures de la porte. Cet ensemble est composé d'une ou deux glaces selon modèle avec à chaque coin une butée caoutchouc noire (fig.4).
- Après nettoyage, repositionnez vos quatre coins caoutchouc en prenant soin que sur la glace soit indiqué :
  * en haut à gauche : L
  * en haut à droite : R

Placez votre ensemble de glaces intérieures dans la porte afin que L et R se situent côté charnières.
- Si votre four est équipé d'une seule glace intérieure, celle-ci doit se trouver au plus proche de la glace clipée.

- Clippez votre dernière glace en plaçant l'indication "P.Y.R.O.L.Y.S.E" vers vous (fig.5).
- Retirez les butées plastique rouge.

Votre appareil est de nouveau opérationnel.

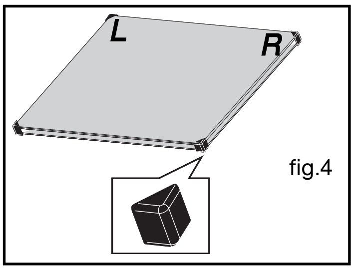


fig.4

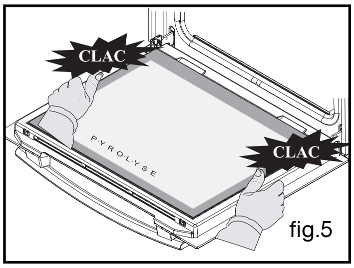


fig.5

• *FOUR PYROLYTIQUE*

- Ce type de four nettoie par destruction à haute température les salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements.
- Les fumées dégagées sont détruites par leur passage dans un catalyseur.

Il ne faut pas attendre que le four soit trop chargé de graisses pour effectuer ce nettoyage.

Dans quel cas devez-vous effectuer une pyrolyse ?
- Lorsque votre four fume lors d'un préchauffage ou fume énormément lors de cuissons.

- Lorsque votre four dégage une odeur à froid suite à différentes cuissons (moutons, poissons, grillades...).

La pyrolyse n'est pas nécessaire après chaque cuisson, mais seulement si le degré de salissure le justifie.

Cuissons peu salissantes	Biscuits, légumes, pâtisseries, quiches, soufflés...	Cuissons sans éclaboussures : une pyrolyse n'est pas justifiée.
Cuissons salissantes	Viandes, poissons (dans un plat), légumes farcis.	La pyrolyse peut se justifier toutes les 3 cuissons.
Cuissons très salissantes	Grosses pièces de viandes à la broche.	La pyrolyse peut se faire après une cuisson de ce type, si les projections ont été importantes.

• *CONSIGNE DE SECURITE*

Attention

- Avant de débuter la pyrolyse, ***retirez tous les accessoires à l'intérieur du four, y compris la casserolerie.***

Avant le démarrage de la pyrolyse, enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire, afin d'éviter le risque d'inflammation ou une production excessive de fumée.

- Pendant la pyrolyse, les surfaces deviennent plus chaudes qu'en usage normal, les enfants doivent être éloignés.

- Ne recouvrez pas l'intérieur du four de papier aluminium pour économiser un nettoyage : en provoquant une surchauffe, vous endommageriez l'émail qui recouvre la cavité.

99638305_A_ML.qxp 23/01/2007 10:16 Page 22

• *DEMARRAGE DU NETTOYAGE*

Pour bénéficier de la quantité de chaleur déjà emmagasinée dans le four, et économiser de l'énergie :

Débutez une pyrolyse après une cuisson.

Retirez les accessoires du four et enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire.

Vérifiez que le programmateur affiche l'heure du jour et que celle-ci ne clignote pas. (fig.1).

Il suffit de positionner votre sélecteur de cuisson sur la position P "Pyrolyse" (fig.2).

La durée d'indisponibilité du four est de 2h30 (2 heures de pyro et 30 minutes de refroidissement). Cette durée n'est pas modifiable.

Ce temps prend en compte la durée de refroidissement jusqu'au déverrouillage de la porte.

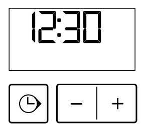


fig.1

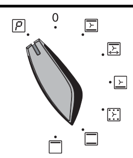


fig.2

• *FIN DU NETTOYAGE*

La pyrolyse s'arrête automatiquement, il est alors possible d'ouvrir la porte.

En fin de cycle pyrolyse l'afficheur indique 0:00.

Ramenez le sélecteur de fonctions sur la position 0. (fig.3).

Lorsque le four est froid, utilisez un chiffon humide pour enlever la cendre blanche. Le four est propre et à nouveau utilisable pour effectuer une cuisson de votre choix.

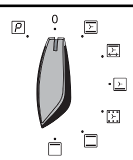


fig.3

Attention

Le verrouillage de la porte est effectif quelques minutes après le départ du cycle.
La pyrolyse s'arrête automatiquement. Lorsque la température atteint environ 275°C, il est alors possible d'ouvrir la porte.

Attention

Ne pas accrocher de linge ou de torchon à la poignée du four.

7 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre four, ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. ***Dans tous les cas, vérifiez les points suivants :***

VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
Votre four ne chauffe pas	- Le four n'est pas branché. - Le fusible de votre installation est hors service. - La température sélectionnée est trop basse.	➡ Branchez votre four. ➡ Changez le fusible de votre installation et vérifiez sa valeur (16A). ➡ Augmentez la température sélectionnée.
Le cadenas clignote	- Défaut de verrouillage de la porte.	➡ Faire appel au Service Après vente.
La lampe de votre four ne fonctionne plus.	- La lampe est hors service. - Votre four n'est pas branché ou le fusible est hors service.	➡ Changez la lampe. ➡ Branchez votre four ou changez le fusible.
Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.	- La porte est mal fermée. - Le système de verrouillage est défectueux.	➡ Vérifiez la fermeture de la porte. ➡ Faire appel au Service Après Vente.
Votre four émet des bips.	- En cours de cuisson. - En fin de cuisson.	➡ La température de consigne de votre choix est atteinte. ➡ Votre cuisson programmée est terminée.

Attention

- Les réparations sur l'appareil doivent être effectuées uniquement par des professionnels. Les réparations non effectuées dans les règles peuvent être source de dangers pour l'utilisateur.

Conseil

Dans tous les cas, si votre intervention n'est pas suffisante, contactez sans attendre le Service après-vente.

Attention
- Débranchez votre four avant toute intervention sur l'ampoule pour éviter tout risque de choc électrique et laissez refroidir si besoin l'appareil.

Conseil
Pour dévisser le hublot et l'ampoule, utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage.

• *CHANGEMENT DE L'AMPOULE*

L'ampoule se situe au plafond de la cavité de votre four.

a) Débranchez le four.

b) Dévissez le hublot (fig.1).

c) Dévissez l'ampoule dans le même sens.

Caractéristiques de l'ampoule :
- 15 W
- 220-240 V ~
- 300°C
- culot E 14

d) Changez l'ampoule puis remontez le hublot et rebranchez votre four.

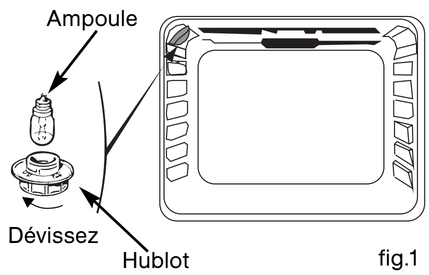


fig.1

99638305_A_ML.qxp 23/01/2007 10:16 Page 25

• *INTERVENTIONS*

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, mentionnez la référence complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique *(Fig.1).*

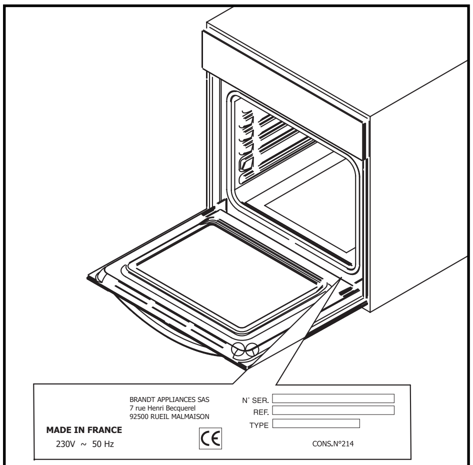


fig.1

PIÈCES D'ORIGINE

Lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de ***pièces détachées certifiées d'origine.***

• *RELATIONS CONSOMMATEURS*

• Pour en savoir plus sur tous les produits de la marque :
informations, conseils, les points de vente, les spécialistes après-vente.

• Pour communiquer :
nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions auxquelles nous vous répondrons personnellement.

> Vous pouvez nous écrire :

Service Consommateurs BRANDT
BP 9526
95069 CERGY PONTOISE CEDEX

> ou nous téléphoner au :

0892 02 88 01 *

0,34 € TTC / min à partir d'un poste fixe

Tarif en vigueur au 1er avril 2004

***** *Service fourni par Brandt Customer Services, société par actions simplifiée au capital de 2.5000.000 euros, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen l'Aumône - RCS Pontoise 440 303 303*

Brandt Appliances - société par actions simplifiée au capital de 10.000.000 euros RCS Nanterre 440 302 347.

99638305_A_ML.qxp 23/01/2007 10:16 Page 26

Liebe Kundin, lieber Kunde,

*Sie haben soeben einen **BRANDT** Backofen erworben, und wir danken Ihnen dafür.*

Wir haben in dieses Gerät unsere ganze Leidenschaft und unser Know-how einfließen lassen, damit es Ihre Bedürfnisse bestmöglich erfüllt. Es ist innovativ, leistungsfähig, und wir haben es so konzipiert, daß auch seine Benutzung immer einfach bleibt.

*In der **BRANDT** Produktpalette finden Sie auch eine breite Auswahl an Dunstabzugshauben, Mikrowellenherden, Kochfeldern, Küchenherden, Geschirrspülern, Waschmaschinen, Wäschetrocknern, Kühlschränken, Gefrierschränken und Tiefkühltruhen), die Sie mit four Ihrem neuen **BRANDT** Backofen abstimmen können.*

*Sie können uns auch im Internet unter **www.brandt.com** besuchen, wo Sie unsere jüngsten Innovationen sowie nützliche und ergänzende Informationen finden.*

BRANDT

www.brandt.com

Da wir unsere Produkte ständig verbessern möchten, behalten wir uns das Recht vor, ihre technischen, funktionellen und ästhetischen Merkmale zu verändern, damit sie mit der technischen Weiterentwicklung Schritt halten.

⚠ *Wichtig:*

Bitte lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Gerätes diese Einbau- und Gebrauchsanleitung aufmerksam durch, damit Sie sich sehr rasch mit seinem Betrieb vertraut machen können.

INHALT

DE

Wichtig

Diese Betriebsanleitung mit dem Gerät aufbewahren. Sollte das Gerät an eine andere Person verkauft oder veräußert werden, sichergehen, dass sie auch die Betriebsanleitung bekommt. Vor der Installation und Benutzung des Geräts sollten diese Hinweise zur Kenntnis genommen werden. Sie sind für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen verfasst worden.

• SICHERHEITSHINWEISE

– Dieses Gerät ist für die Benutzung durch Privatpersonen in ihrem Haushalt konzipiert worden. Es ist ausschließlich für das Garen von Lebensmitteln bestimmt. Dieser Backofen enthält keinerlei asbesthaltige Bestandteile.

– Dieses Gerät muss von Erwachsenen benutzt werden. Bitte darauf achten, dass Kinder es nicht berühren und als Spielzeug benutzen. Stellen Sie sicher, dass sie die Bedienelemente des Geräts nicht berühren.

– Das Gerät bei Lieferung sofort auspacken oder auspacken lassen. Sein allgemeines Aussehen prüfen. Eventuelle Vorbehalte schriftlich auf dem Lieferschein vermerken, und ein Exemplar davon behalten.

– Das Gerät ist für den normalen Haushaltsgebrauch bestimmt. Es nicht für kaufmännische oder industrielle oder andere Zwecke als diejenigen benutzen, für die es konzipiert worden ist.

– Die Merkmale dieses Geräts nicht verändern oder versuchen, sie zu verändern. Dies würde eine Gefahr für Sie darstellen.

– Während des Gerätebetriebs Kleinkinder fern halten. Dadurch wird vermieden, dass sie sich durch Umkippen eines Kochgefäßes verbrennen. Außerdem ist die Gerätevorderseite bei Ofenbetrieb und -reinigung (Pyrolyse) heiß.

– Das Gerät nie am Türgriff ziehen.

– Vor der ersten Nutzung des Ofens, diesen leer 15 Minuten lang heizen. Für hinreichende Raumbelüftung sorgen. U. U. stellen Sie einen besonderen Geruch oder leichte Rauchentwicklung fest. Das ist normal.

– Beim Backen darauf achten, dass die Backofentür richtig geschlossen ist, damit die Dichtung ihre Aufgabe richtig erfüllt.

– Das Gerät wird bei Benutzung heiß. Die Heizelemente im Backofen nicht berühren. Sie könnten sich schwer verbrennen.

– Wenn die Zubereitungen in den Backofen eingeführt oder aus dem Backofen herausgeholt werden, die oberen Heizelemente nicht mit den Händen berühren. Die Hände mit Topfhandschuhen schützen.

– Kochgeräte (Rost, Spieß ...) nach dem Zubereiten nicht mit bloßen Händen berühren.

– Nie Alu-Folie direkt auf den Backofenboden legen (s. Kapitel Beschreibung des Ofens). Die sich dort sammelnde Hitze könnte die Emaillierung beschädigen.

– Keine schweren Lasten auf die offene Backofentür stellen und sicher stellen, dass kein Kind auf die Tür klettert oder sich darauf setzt.

– Um Beschädigungen der Bedienknöpfe des Geräts zu vermeiden, die Ofentür bei laufendem oder noch heißem Ofen nicht geöffnet lassen.

– Den Ofenraum nur bei abgeschaltetem Ofen reinigen.

– Bei intensivem und längeren Betrieb des Geräts kann eine Zusatzbelüftung erforderlich sein. Fenster öffnen oder Dunstabzug stärker aktivieren.

– Abgesehen von dem mit dem Ofen gelieferten Zubehör nur hitzebeständiges Geschirr verwenden (Herstellerhinweise befolgen).

– Nach der Ofenbenutzung sicher stellen, dass alle Schalter ausgeschaltet sind.

– Niemals Dampf- oder Hochdruckgeräte zur Reinigung des Ofens benutzen (Anforderungen an die elektrische Sicherheit).

– Zur erhöhten Sicherheit ist der Ofen mit einer AUTOMATISCHEN AUSSCHALTUNG ausgestattet, sollten Sie aus Versehen vergessen, den Ofen auszuschalten. Nach 10 Stunden Betriebszeit wird die AS-Funktion (Automatikstopp) aktiviert und der Ofen heizt nicht mehr. Anstelle der Uhrzeit wird AS angezeigt und es ertönt eine Zeit lang eine Serie 2 aufeinanderfolgender Signaltöne.

99638305_A_ML.qxp 23/01/2007 10:16 Page 29

• *UMWELT*

–Die Verpackung des Gerätes kann wieder verwertet werden. Führen Sie sie der Wiederverwertung zu und tragen Sie zum Umweltschutz bei, indem sie die Verpackung in den dazu bestimmten Containern Ihrer Gemeinde entsorgen.

–In das Gerät wurden viele wiederverwertbare Materialien eingebaut. Dieses Logo zeigt an, dass alte Geräte nicht mit anderen Abfällen zu mischen sind. Die von dem Hersteller organisierte Wiederverwertung erfolgt unter optimalen Bedingungen unter Einhaltung der europäischen Richtlinie 2002/96/EG zu Abfällen aus elektrischen und elektronischen Geräten. Fragen Sie in der Gemeindeverwaltung oder bei Ihrem Händler nach den Ihnen am nächsten gelegenen Sammelpunkten für Altgeräte.

–Wir danken für Ihren Beitrag zum Umweltschutz.

Achtung

Die Installation darf nur von qualifizierten Installateuren und Technikern vorgenommen werden.

Dieses Gerät entspricht folgenden europäischen Richtlinien:

- Niederspannungsrichtlinie 73/23/EWG, novelliert durch die CE-Kennzeichnungsrichtlinie 93/68/EWG.

- Richtlinie zur elektromagnetischen Verträglichkeit 89/336/EWG, novelliert durch die CE-Kennzeichnungsrichtlinie 93/68/EWG.

- Verordnung EG Nr. 1935/2004 zu Materialien und Gegenständen, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen.

99638305_A_ML.qxp 23/01/2007 10:16 Page 30

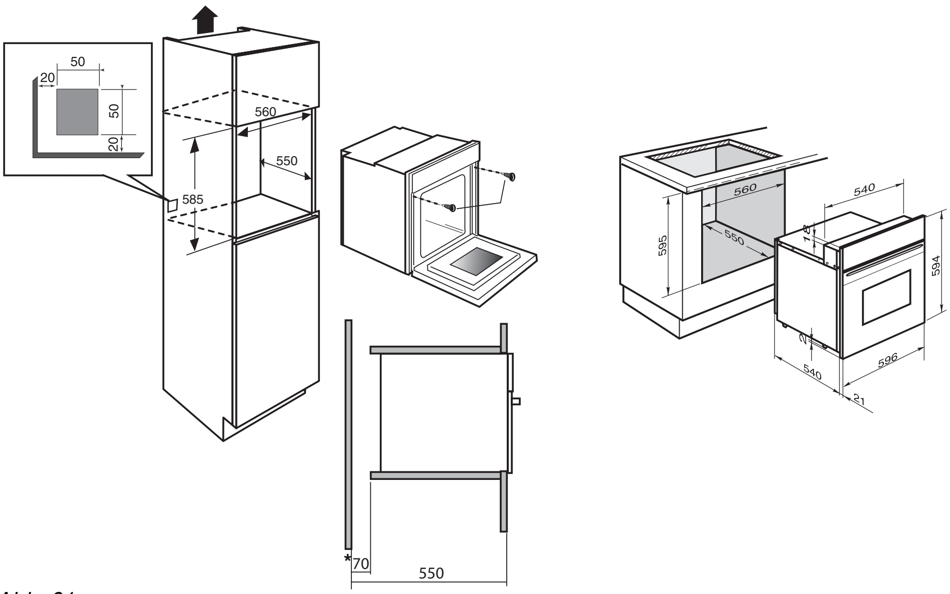


Abb. 01

• *WAHL DES AUFSTELLUNGSORTES*

Aus obenstehenden Abbildungen gehen die Maße eines Schrankes hervor, in den der Ofen eingesetzt werden kann.
Der Backofen kann beliebig unter einer Arbeitsfläche oder in einem Säulenmöbel (offen* oder geschlossen) mit den passenden Abmessungen für den Einbau installiert werden (siehe nebenstehendes Schema).

Der Backofen hat eine optimierte Lüftung, und somit werden beim Backen und Säubern bemerkenswerte Ergebnisse erzielt, wenn folgende Punkte berücksichtigt werden:
• Den Backofen mittig in das Möbel einbauen, damit ein Mindestabstand von 5 mm zum benachbarten Möbel eingehalten wird.
• Das Material des Einbaumöbels oder die Beschichtung dieses Möbels muss hitzebeständig sein.
• Um die Stabilität zu erhöhen, den Ofen mit 2 Schrauben in den dazu vorgesehenen Bohrungen in den Seitenwänden fixieren (Abb. 1)

• *EINBAU*

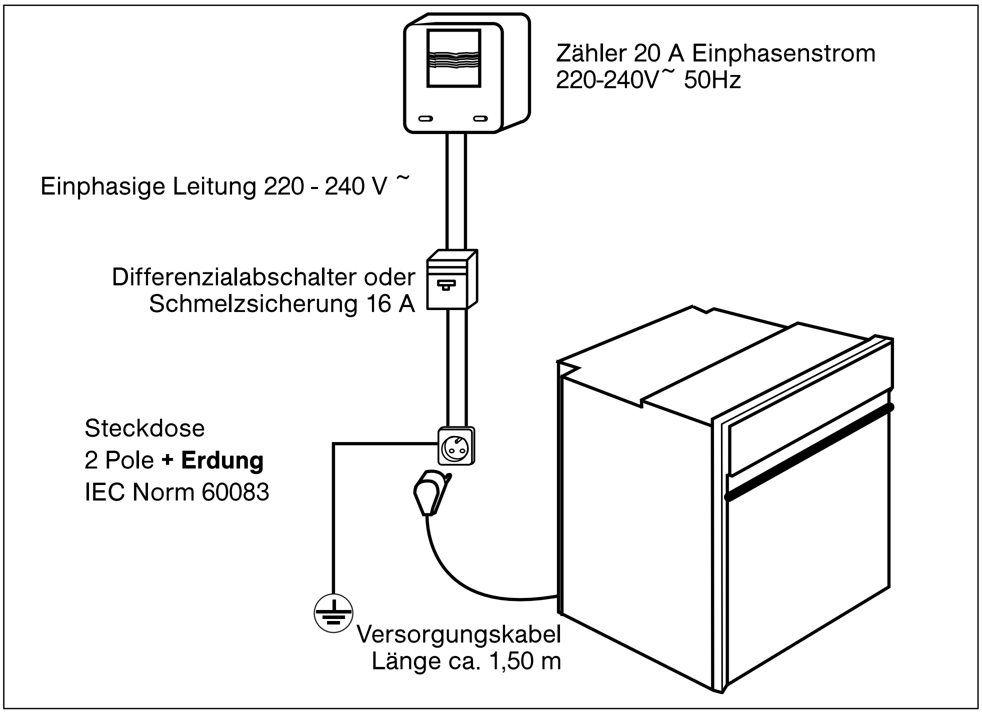
Hierfür:

1) Die Gummi-Schraubenabdeckungen entfernen, um die Befestigungsbohrungen freizulegen.
2) In die Möbelwand ein Loch von 3 mm Durchmesser bohren, um das Bersten des Holzes zu verhindern.
3) Den Backofen anhand der 2 Schrauben befestigen.
4) Die Gummi-Schraubenabdeckungen wieder aufsetzen (sie dienen auch zur Dämpfung beim Schließen der Backofentür).

(*) Bei einem offenen Möbel muss die Öffnung (maximal) 70 mm groß sein.

Empfehlung

Sich von einem Fachmann für Haushaltsgeräte die Konformität der Installation bestätigen lassen.



• *ELEKTRISCHER ANSCHLUSS*

Die elektrische Sicherheit ist über korrekten Einbau sicher zu stellen. Bei Einbau und Wartungsvorgängen muss das Gerät vom Stromnetz getrennt, die Schmelzsicherungen müssen abgeschaltet oder herausgenommen werden.

Der Stromanschluss wird hergestellt, bevor das Gerät in das Möbel eingeschoben wird.

Prüfen, ob:
- die Leistung der Installation ausreicht,
-die Versorgungsleitungen in gutem Zustand sind,
- der Drähtequerschnitt mit den Installationsregeln übereinstimmt.

Der Backofen muss mit einem (genormten) Stromkabel mit 3 Leitern mit 1,5 mm^2 (1 Ph + 1N + Erde) angeschlossen werden, die an das einphasige 220 - 240 V~Netz über eine Steckdose 1 ph + 1 N + Erdung nach ICE-Norm 60083 oder über eine omnipolare Abschaltevorrichtung oder gemäß Installationsregeln angeschlossen sein müssen.

Achtung

Der Schutzdraht (grün-gelb) ist an die Klemme ⏚ des Geräts angeschlossen und muss mit der Erdung der Anlage verbunden sein.

Im Falle eines Anschlusses mit Steckdose muss diese auch nach der Installation des Gerätes zugänglich sein.

Die Schmelzsicherung der vorhandenen Anlage muss 16 Ampere aufweisen.
Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es durch ein Spezialkabel oder einen besonderen Satz ersetzt werden, der bei Hersteller oder Kundendienst erhältlich ist.

Achtung

Wir übernehmen keine Haftung für Unfälle oder Zwischenfälle aufgrund nicht vorhandener oder nicht ordnungsgemäßer Erdung.

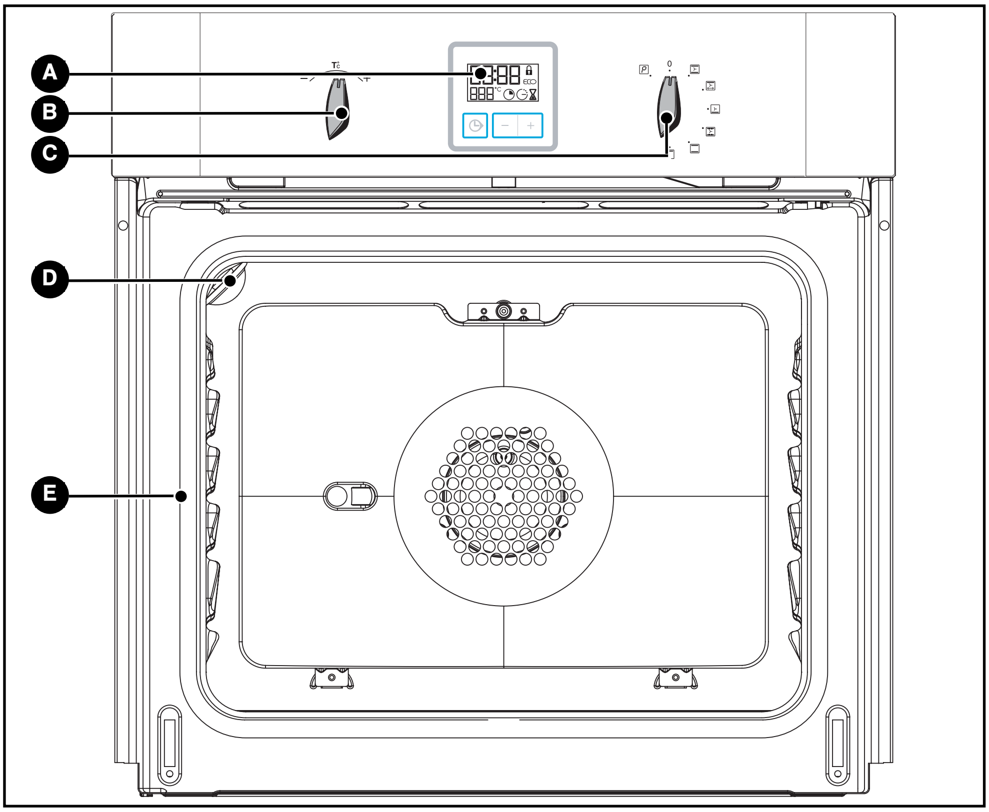
Wenn die Stromanlage der Wohnung für den Anschluss des Geräts geändert werden muss, sich an einen qualifizierten Elektriker wenden.

Wenn der Ofen irgendeine Störung aufweist, das Gerät vom Netz trennen oder diejenige Sicherung herausnehmen, die der Anschlussleitung des Geräts entspricht.

• *AUSTAUSCH DES STROMKABELS*

– Das Stromkabel (H05 RR-F, H05 RN-F oder H05 VV-F) muss ausreichend lang sein, damit es an den einzubauenden und auf dem Boden vor dem Möbel stehenden Backofen angeschlossen werden kann.
Hierfür muss das Gerät vom Netz getrennt werden:
– Das Fach unten rechts von der rückwärtigen Haube durch das Losschrauben von 2 Schrauben öffnen und die Klappe wegschwenken.
– Jeden Draht des neuen Stromkabels über 12 mm freilegen.
– Die Adern sorgfältig verdrehen.
– Die Schrauben des Klemmenhalters lockern und das auszutauschende Stromkabel entfernen.
• Das Stromkabel von der Seite der Haube in die Kabelklemme rechts vom Klemmenhalter einführen.
– Alle Adern der Stromkabel müssen von den Schrauben erfasst werden.
– Der Draht der Phase an die Klemme L.
– Der grün-gelbe Erdungsdraht muss an die Klemme ⏚ angeschlossen werden.
– Der Draht des Nulleiters (blau) an die Klemme N.
– Die Schrauben des Klemmenhalters festschrauben und den Anschluss durch Ziehen an jedem Draht überprüfen.
– Das Kabel mit der Kabelklemme rechts des Klemmenhalters fixieren.
– Das Fach wieder mit den 2 Schrauben schließen.

• ÜBERSICHT ÜBER DEN OFEN



A Programmierer

B Temperaturwahlschalter

C Funktionswahlschalter

D Lampe

E Anzeiger der Einschubleiste

Empfehlung

Diese Einbau- und Betriebsanleitung gilt für mehrere Modelle. Ihr Gerät kann leicht von den gegebenen Beschreibungen und der Ausstattung abweichen.

• *BESCHREIBUNG DES ZUBEHÖRS*

• *Kippsicheres Rost (Abb. 1)*

Das Rost ist für alle Kochgeschirre und Kuchenformen geeignet, die zu garende oder überbackende Lebensmittel enthalten.

Es wird für Grillgerichte benutzt (sie werden direkt daraufgelegt).

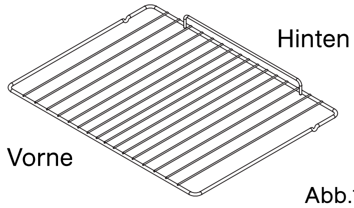
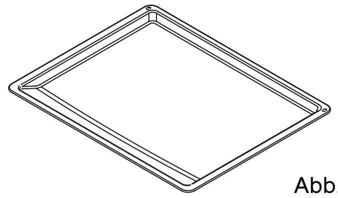


Abb.1

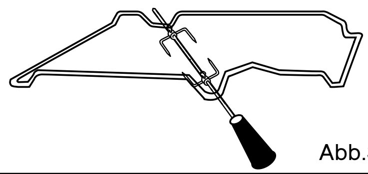
• *Mehrzweckblech (Abb. 2)*

Es dient als Kuchenblech und hat eine schräg abgewinkelte Kante. Es wird für das Backen von Backwaren wie Windbeutel, Baisers, Madeleines, Blätterteig ... benutzt.
Wenn es unter dem Rost eingeschoben wird, fängt es Bratensaft und Fett auf. Es kann auch zur Hälfte mit Wasser gefüllt werden und für Kochvorgänge im Wasserbad genutzt werden. Braten oder andere Fleischstücke sollten nicht direkt auf das Mehrzweckblech gegeben werden, denn dies würde automatisch zu starken Spritzern an den Ofenwänden führen.

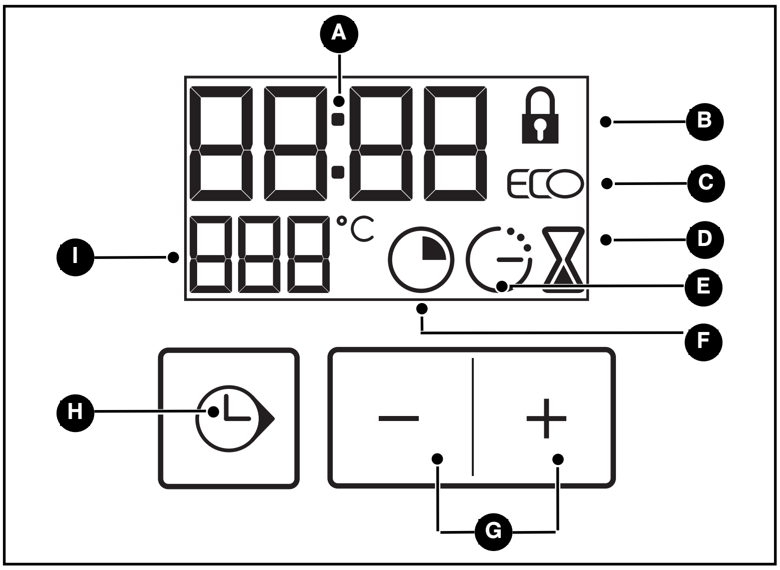

Abb.2

• *Bratspieß Abb. 3*

Für die Benutzung:
• Zum Auffangen des Bratensaftes die Mehrzweckfettpfanne in die Einschubleiste Nr. 1 schieben oder, wenn das Fleischstück zu groß ist, diese auf den Backofenboden stellen.
• Einen der Halter auf den Spieß setzen; das zu bratende Fleischstück auf den Spieß setzen und den zweiten Halter aufsetzen; Grillgut zentrieren und beide Halter verschrauben.
• Den Spieß auf die Halterung legen.
• Die Spitze des Spießes mit leichtem Druck in das Loch an der Backofenrückwand einführen.
• Den Griff abschrauben, um die Ofentür schließen zu können. Nach dem Braten den Handgriff wieder auf den Spieß aufschrauben, damit er ohne Verbrennungsgefahr herausgenommen werden kann.


Abb.3

• *BESCHREIBUNG DER PROGRAMMIERVORRICHTUNG*



- **A** Anzeige von Uhrzeit und Dauer
- **B** Anzeiger der Türverriegelung
- **C** Anzeiger für ECO Kochen
- **D** Anzeige des Kurzzeitweckers
- **E** Anzeige des Endes der Garzeit
- **F** Anzeiger der Gardauer
- **G** Zeiteinstelltasten
- **H** Auswahltaste (Dauer und Zeit)
- **I** Temperaturanzeige

99638305_A_ML.qxp 23/01/2007 10:16 Page 36

• NUTZUNG DES PROGRAMMIERERS

• *Einstellung der Uhrzeit*

-Bei Anschluss an den Strom

Die Anzeige blinkt auf 12:00 (Abb.1)

Die Uhrzeit durch Drücken der Tasten + und - einstellen (bei Festhalten der Taste erfolgt ein Schnelldurchlauf) (Abb. 2).

Beispiel: 12.30 Uhr

Zur Bestätigung die Taste „ “ drücken.
Die Anzeige blinkt nicht mehr.

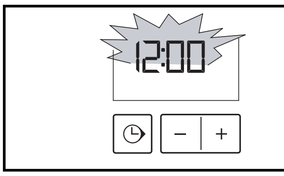


Abb.1

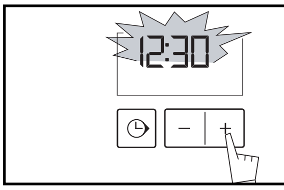


Abb.2

- Einstellung der korrekten Uhrzeit

Der Funktionswahlschalter muss sich in Position 0 (Abb. 1) befinden.

Taste „ “ einige Sekunden lang gedrückt halten, bis die Anzeige blinkt (Abb. 2), dann loslassen. Signaltöne geben an, dass eine Einstellung vorgenommen werden kann.

Die Uhrzeit mit den Tasten + und - einstellen (Abb. 3).

Zur Bestätigung die Taste „ “ drücken (Abb. 4).

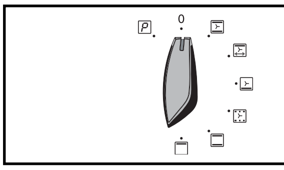


Abb.1

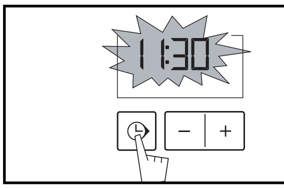


Abb.2

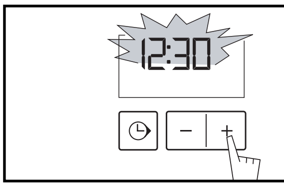


Abb.3

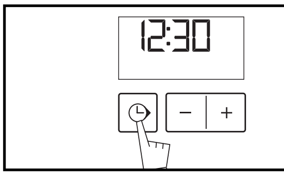


Abb.4

⚠ *Achtung*
Wenn keine Bestätigung über Taste „ “ erfolgt, wird nach einigen Sekunden automatisch gespeichert.

99638305_A_ML.qxp 23/01/2007 10:16 Page 37

• *Sofortiger Garvorgang*

– Der Programmierer darf nur die Uhrzeit anzeigen; diese darf nicht blinken (Abb. 1).

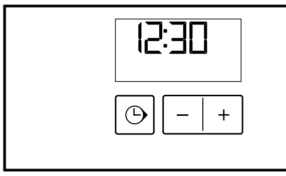


Abb.1

Den Funktionswahlschalter auf die gewünschte Position drehen.
Beispiel: Position (Abb. 2).

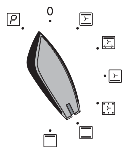


Abb.2

Der Backofen schlägt die für die gewählte Garart optimale Temperatur vor.
Die Temperatur kann jedoch noch reguliert werden. Dazu den Temperaturwahlschalter in Richtung **+** oder **-** (Abb. 3) drehen.
Beispiel: Temperaturmarkierung 210°C. (Abb. 4).

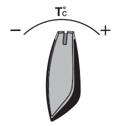


Abb.3

Die Zubereitung entsprechend den Empfehlungen der Gartabelle in den Ofen schieben.

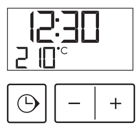


Abb.4

Danach heizt der Ofen und die Temperaturanzeige blinkt.

Wenn die vorprogrammierte Temperatur erreicht wird, ertönen akustische Signale.
Die Anzeige hört auf zu blinken.

Achtung
Nach einem Garzyklus funktioniert die Gebläseturbine noch einige Zeit, um zuverlässigen Ofenbetrieb sicher zu stellen.

Achtung
Garvorgänge erfolgen immer bei geschlossener Ofentür.

Achtung
Keine Wäsche oder Geschirrtücher an den Ofengriff hängen.

• *PROGRAMMIERTER GARVORGANG*

- ***Unmittelbar anlaufender Garvorgang über vorprogrammierte Zeit***

- Garmodus wählen und Temperatur anpassen (Abb.1).

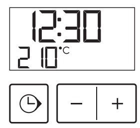


Abb.1

- Die Taste „ “ drücken, bis die Anzeige für die Dauer der Garzeit blinkt.
 .

Die Anzeige 0:00 blinkt und zeigt an, dass die Garzeit jetzt eingestellt werden kann (Abb.2).

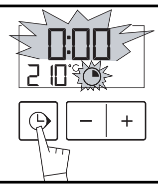


Abb.2

- Über Taste **+** oder **-** die gewünschte Zeit einstellen.
Beispiel: 30 Minuten Garzeit (Abb.3).
Nach einigen Sekunden wird die Garzeit automatisch abgespeichert.
Die Anzeige für die Dauer der Garzeit blinkt nicht mehr.
Die eingestellte Zeit beginng sofort nach Einstellung abzulaufen.

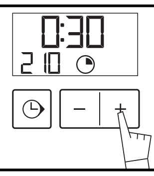


Abb.3

Nach diesen 3 Schritten beginnt der Ofen zu heizen:

Wenn die vorprogrammierte Temperatur erreicht wird, ertönen akustische Signale.

Am Ende der Garzeit (Ende der programmierten Garzeit)

- schaltet sich der Backofen aus,

- blinken der Anzeiger für die Dauer der Garzeit und 0:00 (Abb.4).

- ertönt einige Minuten lang eine Reihe von Signaltönen. Das akustische Signal kann durch Druck auf eine beliebige Taste abgestellt werden.

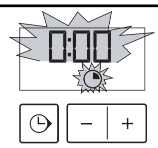


Abb.4

Wird der Funktionswahlschalter auf 0 gestellt (Abb.5), erscheint die Tageszeit wieder in der Anzeige.

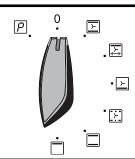


Abb.5

99638305_A_ML.qxp 23/01/2007 10:16 Page 39

• *PROGRAMMIERTER GARVORGANG*

- ***Zeitlich versetzt anlaufende Garzeit und Wahl des Endzeitpunkts des Garvorgangs***

Wie bei einem programmierten Garvorgang vorgehen.

- Nach Einstellung der Garzeit Taste „ “ drücken, bis der Anzeiger für das Ende der Garzeit „ “ blinkt.

Die Anzeige 0:00 blinkt und zeigt an, dass die Garzeit jetzt eingestellt werden kann (Abb. 1).

- Den gewünschten Endzeitpunkt mit dem Wahlschalter **+** oder **-** einstellen.
Beispiel: Ende der Garzeit um 13 Uhr (Abb.2).

Das Ende der Garzeit wird nach einigen Sekunden automatisch abgespeichert, oder kann über die Taste „ “ bestätigt werden. Die Anzeige für die Dauer der Garzeit blinkt nicht mehr.

Nach diesen 3 Schritten wird das Aufheizen zeitlich so versetzt, dass der Garvorgang um 13.00 Uhr abgeschlossen ist.

Am Ende der Garzeit (Ende der programmierten Garzeit)

- schaltet sich der Backofen aus,
- blinken der Anzeiger für die Dauer der Garzeit und 0:00 (Abb.3).
- ertönt einige Minuten lang eine Reihe von Signaltönen. Das akustische Signal kann durch Druck auf eine beliebige Taste abgestellt werden.

Wird der Funktionswahlschalter auf 0 gestellt (Abb.4), erscheint die Tageszeit wieder in der Anzeige.

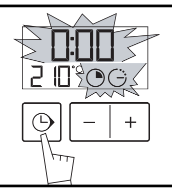


Abb.1

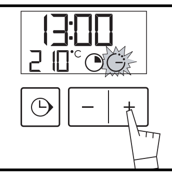


Abb.2

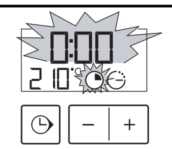


Abb.3

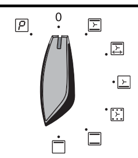


Abb.4

99638305_A_ML.qxp 23/01/2007 10:16 Page 40

• NUTZUNG DER FUNKTION KURZZEITWECKER

- **Der Programmierer des Ofens kann als unabhängiger Kurzzeitwecker eingesetzt werden, ohne dass der Ofen eingeschaltet ist.**
In diesem Fall hat die Anzeige des Kurzzeitweckers Vorrang vor der Anzeige der Tageszeit.
- Taste „ “ (Abb. 1) drücken, bis das Symbol des Kurzzeitweckers -> 0.00 und eine kleine Sanduhr blinken.

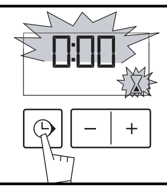


Abb.1

- Die Zeiteinstellung über die Tasten **+** oder **-** (Abb. 2) einstellen
- Über die Taste „ “ abspeichern, oder einige Sekunden warten.

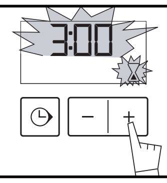


Abb.2

Der Anzeiger blinkt nach einigen Sekunden nicht mehr, der Kurzzeitwecker läuft an und zählt die Zeit sekundenweise rückwärts.
Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal.
Das akustische Signal kann durch Druck auf eine beliebige Taste abgestellt werden.

Achtung
Die Programmierung des Kurzzeitweckers kann jederzeit geändert oder aufgehoben werden.

• ANZEIGEHELLIGKEIT

Die Helligkeit der Anzeige kann eingestellt werden, hierfür:
- Die Zeit des Programmierers auf 0Uhr10 einstellen und bestätigen (Abb. 1).

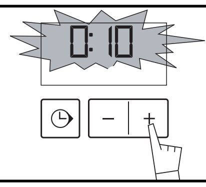


Abb.1

- Etwa zehn Sekunden lang die Tasten **+** und **-** gleichzeitig drücken, bis „CO“ angezeigt wird und man in den Einstellungsmodus gelangt (Abb. 2).

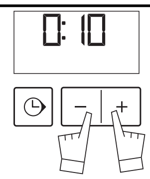
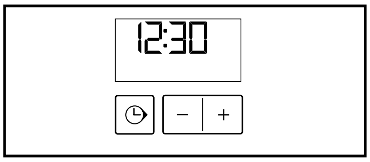


Abb.2

- Tasten **+** und **-** drücken, bis die gewünschte Helligkeit erreicht ist.

Nach der Einstellung der gewünschten Helligkeit einige Sekunden warten und den Programmierer wieder auf die Tageszeit einstellen.



99638305_A_ML.qxp 23/01/2007 10:17 Page 41

* **HERKÖMMLICHE UMLUFT**
(empfohlene Temperatur **200°C** mindestens 35°C, maximal 275°C)
- Das Garen erfolgt durch die Heizelemente unten, oben und die Umluft.
- Schneller Temperaturanstieg: Gewisse Gerichte können in den kalten Backofen gestellt werden.
- Empfohlen für **Fleisch**, **Fisch**, **Gemüse**, am besten in einem Tontopf.

UMLUFTGRILL + SPIESS
(empfohlene Temperatur **200°C** mindestens 180°C, maximal 230°C)
- Das Garen erfolgt abwechselnd durch das obere Heizelement und die Umluft.
- Vorheizen nicht erforderlich. Geflügel und saftige, rundum knusprige Braten.
- Der Spieß dreht sich nach der Garzeit weiter, bis die Tür geöffnet wird.
- Die Fettpfanne auf die untere Einschubleiste einschieben.
- Für alle **Geflügelsorten** oder **Spießbraten** zum Anbraten und Garen von**Lammkeule**, **T-Bone-Steak**. Zur Erhaltung des zarten Charakters von **Fisch**koteletts.

UNTERWÄRME UMLUFT
(empfohlene Temperatur **205°C** mindestens 35°C, maximal 275°C)
- Das Garen erfolgt anhand des unteren Heizelements verbunden mit leichtem Grillen bei Umluft.
- Garen mit Unterhitze und leichter Oberhitze. Das Rost in die untere Einschubleiste einschieben.
- Empfohlen für **feuchte Speisen** (Speckkuchen, saftige Obsttorten...) Der Teig wird von unten gut gebacken. Empfohlen für **aufgehende Zubereitungen** (**Sandkuchen, Brioche**, **Guglhupf ...**) und **Soufflees**, die somit nicht durch die Ausbildung einer Kruste am Aufgehen gehindert werden.

WARM HALTEN / BROTTEIG
(empfohlene Temperatur **80°C** mindestens 35°C, maximal 100°C)
- Dosierung des oberen und unteren Heizelements verbunden mit Umluft.
- Empfohlen, um **Brot-, Brioche- und Napfkuchenteig** gehen zu lassen ... überschreitet 40 °C nicht (Teller wärmen, Auftauen).

99638305_A_ML.qxp 23/01/2007 10:17 Page 42

* **HERKÖMMLICH (ECO)**

(empfohlene Temperatur **200°C** mindestens 35°C, maximal 275°C)

- Das Backen erfolgt durch Heizelemente unten und oben ohne Umluft.
- Erfordert ein Vorheizen, bevor das Gericht in den Backofen gestellt wird.
- Für langsame und empfindliche Garvorgänge empfohlen: **saftiges Wild** ... Zum Anbraten von **Rinderbraten** Zum Schmoren im geschlossenen Kochtopf nach der Vorbereitung auf dem Kochfeld (**Hähnchen in Rotweinsauce, Hasenpfeffer**).

STARKER GRILL

(empfohlene Temperatur **275°C** mindestens 180°C, maximal 275°C)

- Das Garen erfolgt anhand des oberen Heizelements ohne Umluft.
- 5 Minuten vorheizen. Die Fettpfanne in die untere Einschubleiste einführen, um ablaufendes Fett aufzufangen.
- Wird für das Grillen von **Koteletts**,**Würstchen**, **Brotscheiben** und **Gambas auf dem Grillrost** empfohlen.

**** Benutzte Sequenz(en) für die Angabe auf dem Energieetikett gemäß der europäischen Norm EN 50304 und der Europäischen Richtlinie 2002/40/EG.***

99638305_A_ML.qxp 23/01/2007 10:17 Page 43

• *REINIGUNG DER AUßENFLÄCHE*

Das Fenster des elektronischen Programmierers und die Ofentür mit einem weichen Tuch und Glasreiniger reinigen.
Keine Scheuermittel oder harten Metallschaber zur Reinigung der Ofenglastür verwenden, da dies zu Kratzern auf der Oberfläche und u. U. zum Platzen des Glases führen kann.

Zur Pflege des Geräts empfehlen wir Clearit Pflegeprodukte.

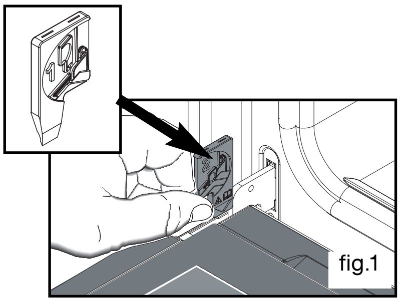
Die Erfahrung der Profis im Dienst der Verbraucher

Clearit bietet professionelle Produkte und geeignete Lösungen für die tägliche Pflege von Haushaltsgeräten und Küchen an.
Sie werden von Ihrem Händler angeboten, ebenso wie eine ganze Palette von Produkten, Zubehör und Verbrauchsartikeln.

• *REINIGUNG DER TÜR*

Achtung
Bevor die Clips von der Scheibe entfernt werden, das Gerät abkühlen lassen.

- Tür vollständig öffnen und mit den beiden roten Distanzstücken arretieren (Abb. 1).
Sie liegen in der mit dem Gerät gelieferten Plastiktüte.


fig.1

- Die erste mit Clip befestigte Scheibe folgendermaßen entfernen:
Die beiden anderen roten Distanzstücke in die dazu vorgesehenen Stellen **A** einführen (Abb. 2).
Auf diese Teile eine Hebelwirkung ausüben, um die Clips von der Scheibe zu entfernen (Abb. 3)

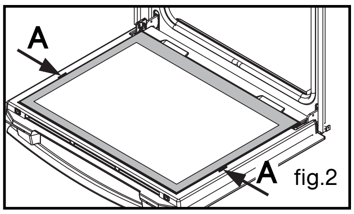


fig.2

- Die Scheibe mit einem weichen Schwamm und Geschirrspülmittel reinigen.
Scheibe nicht in Wasser tauchen.
Weder Scheuercreme noch Scheuerschwamm verwenden. Mit klarem Wasser spülen und einem nicht fusselden Tuch trocknen.

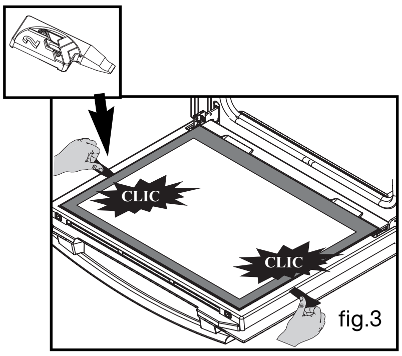


fig.3

DE 6 / PFLEGE UND REINIGUNG DES GERÄTS

- Falls erforderlich, alle Innenscheiben der Tür entfernen. Modellabhängig besteht dieser Satz aus einer oder zwei Scheiben, die an jeder Ecke schwarze Gummimuffen aufweisen (Abb. 4).
- Nach der Reinigung die vier Gummiecken wieder anbringen und auf folgende Markierungen auf der Scheibe achten:
  * oben links: L
  * oben rechts: R

Alle Innenscheiben in der Tür so anbringen, dass sich L und R auf der Scharnierseite befinden.
- Wenn der Ofen über nur eine Innenscheibe verfügt, muss diese so nah wie möglich an der mit Clips befestigten Scheibe sein.

- Die letzte Scheibe mit Clips so befestigen, dass die Anzeige “P.Y.R.O.L.Y.S.E” auf Sie zeigt(Abb. 5).
- Die roten Distanzstücke entfernen.

Das Gerät ist nun wieder betriebsbereit.

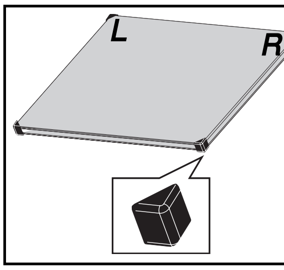


fig.4

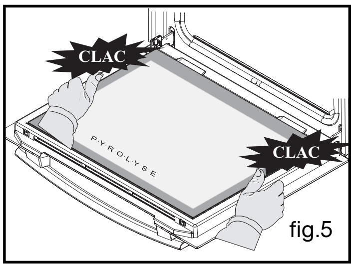


fig.5

• *REINIGUNG DES PYROLYSEOFENS*

- Die Reinigung dieser Ofenart erfolgt unter hohen Temperaturen und zerstört Verschmutzungen durch Spritzer oder Überlaufen.
- Freigesetzter Rauch wird beim Durchgang durch den Katalysator vernichtet.

Nicht mit der Reinigung warten, bis der Backofen stark verfettet ist.

Wann sollte eine Pyrolyse durchgeführt werden?
- Wenn der Backofen beim Vorheizen raucht oder beim Braten stark raucht.

- Wenn der Ofen nach verschiedenen Garvorgängen (Lamm, Fisch, Grillgerichte, ...) im Kaltzustand Geruch abgibt.

Die Pyrolyse ist nicht nach jedem Braten erforderlich, sondern erst dann, wenn der Verschmutzungsgrad es rechtfertigt,

Wenig verschmutzende Garvorgänge	Gebäck, Gemüse, Backwaren, Speckkuchen, Soufflés	Garvorgänge ohne Spritzer: Eine Pyrolyse ist nicht gerechtfertigt.
Stark verschmutzende Garvorgänge	Fleisch, Fisch, (in einem Kochgeschirr), gefülltes Gemüse	Die Pyrolyse kann alle 3 Bratvorgänge gerechtfertigt sein.
Stark verschmutzende Garvorgänge	Große Fleischstücke am Spieß.	Die Pyrolyse kann nach einem derartigen Bratvorgang durchgeführt werden, wenn es zu erheblichen Spritzern kam.

• *HINWEISE UND SICHERHEIT*

Achtung

- Vor Einleitung der Pyrolyse alles Zubehör aus dem Ofenraum entfernen, auch Kochgefäße.

Vor Anlaufen der Pyrolyse ev. erhebliche Verkrustungen entfernen, damit einer Entzündungsgefahr oder übermäßiger Rauchentwicklung entgegengewirkt wird.

- Währen der Pyrolyse werden die Flächen heißer als bei normalem Ofenbetrieb. Kinder fernhalten.

- Den Innenraum nicht mit Alufolie auskleiden, um weniger reinigen zu müssen: eine Überhitzung würde die Emaillierung des Ofenraums beschädigen.

• *REINIGUNGSBEGINN*

Nutzen Sie die bereits im Ofen vorhandene Wärme und sparen Sie Energie:
führen Sie die Pyrolyse nach einem Garvorgang durch.
Das Zubehör aus dem Backofen nehmen und eventuell vorhandene stark übergelaufene Reste entfernen.
Prüfen, dass der Programmierer die Tageszeit anzeigt und diese nicht blinkt. (Abb. 1).
Den Wahlschalter für den Garvorgang auf P „Pyrolyse“ stellen (Abb. 2).

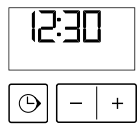


Abb.1

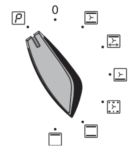


Abb.2

Der Ofen kann 2 1/2 Stunden lang nicht benutzt werden (2 Stunden Pyrolyse und 30 Minuten Abkühlzeit). Diese Zeit ist unveränderbar.

Bei dieser Zeitangabe ist die Abkühldauer bis zur Freigabe der Tür berücksichtigt.

• *ENDE DER REINIGUNG*

Die Pyrolyse wird automatisch beendet, dann kann die Tür geöffnet werden.
Am Ende des Pyrolysezyklus zeigt die Anzeige 0:00 an.
Den Funktionswähler auf die Position 0 stellen. (Abb. 3).

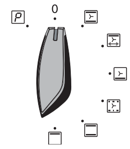


Abb.3

Wenn der Backofen kalt ist, die weiße Asche mit einem feuchten Tuch entfernen. Der Backofen ist sauber und wieder für einen beliebigen Garvorgang bereit.

Achtung
Die Türverriegelung wird einige Minuten nach Zyklusstart effektiv.
Die Pyrolyse wird automatisch beendet. Wenn die Temperatur auf etwa 275°C sinkt, kann die Tür geöffnet werden.

Achtung
Keine Wäsche oder Geschirrtücher an den Ofengriff hängen.

7/ FUNKTIONSSTÖRUNGEN

Wenn Sie Zweifel haben, ob der Backofen richtig funktioniert, bedeutet das nicht unbedingt, dass eine Störung vorliegt. ***Überprüfen Sie zunächst die folgenden Punkte:***

SIE STELLEN FEST, DASS...	MÖGLICHE URSACHEN	WAS IST ZU TUN?
Der Backofen nicht heizt.	- Der Backofen ist nicht angeschlossen. - Die Schmelzsicherung der Anlage ist außer Betrieb. - Die gewählte Temperatur ist zu niedrig.	➡ Ofen anschließen. ➡ Die Schmelzsicherung der Stromanlage austauschen und ihren Wert prüfen (16 A). ➡ Höhere Temperatur einstellen.
Das Schloss-Symbol blinkt	- Backofentür nicht richtig verriegelt.	➡ Den Kundendienst rufen.
Die Lampe des Backofens nicht mehr funktioniert.	- Die Lampe ist außer Betrieb. - Der Backofen ist nicht angeschlossen oder die Schmelzsicherung ist außer Betrieb.	➡ Glühbirne austauschen. ➡ Ofen anschließen oder Sicherung austauschen
Die Pyrolysereinigung funktioniert nicht.	- Die Tür ist nicht richtig geschlossen. - Das Verriegelungssystem ist defekt.	➡ Schließen der Backofentür überprüfen. ➡ Den Kundendienst rufen.
Der Backofen Signaltöne abgibt.	- Garvorgang läuft. - Nach dem Garvorgang.	➡ Die gewünschte Temperatur ist erreicht. ➡ Der programmierte Garvorgang ist beendet.

Achtung

- Das Gerät ist nur von geschultem Fachpersonal zu reparieren. Unsachgemäße Reparaturen können eine Gefahr für den Benutzer bedeuten.

Empfehlung

Wenn Ihr Eingriff nicht ausreicht, auf jeden Fall sofort den Kundendienst rufen.

Achtung
- Vor jedem Eingriff an der Glühlampe den Ofen vom Netz trennen, um Stromschläge zu vermeiden. Ggf. den Ofen abkühlen lassen.

Empfehlung
Beim Herausdrehen der Glasabdeckung und der Lampe erleichtert das Tragen eines Gummihandschuhs die Arbeit.

• *WECHSEL DER GLÜHBIRNE*

Die Glühbirne befindet sich an der Decke des Ofenraums.

a) Ofen vom Strom trennen.

b) Die Glasabdeckung entfernen (Abb. 1).

c) Die Glühbirne in die gleiche Richtung herausschrauben.

Merkmale der Glühbirne:
- 15 W
- 220-240 V ~
- 300°C
- Sockel E 14

d) Die Glühbirne austauschen, die Abdeckung festschrauben und den Backofen wieder anschließen.

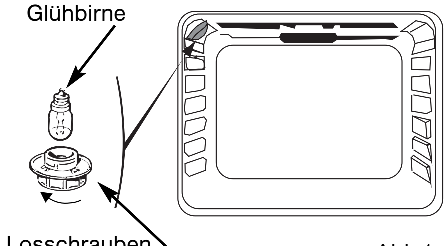


Abb.1

DE 6 / KUNDENDIENST

Eingriffe an Ihrem Gerät dürfen nur:
- von Ihrem Händler oder
- von einem sonstigen Fachmann und Vertragshändler der Marke durchgeführt werden.

Geben Sie bei der Meldung einer Störung die vollständige Typenbezeichnung Ihres Gerätes an (Modell, Typ, Seriennummer). Diese Angaben finden Sie auf einem an Ihrem Gerät angebrachten Schild.

EN 6 / AFTER-SALES SERVICE

Any maintenance on your equipment should be undertaken by:
- either your dealer,
- or another qualified mechanic who is an authorized agent for the brand appliances.

When making an appointment, state the full reference of your equipment (model, type and serial number). This information appears on the manufacturer's nameplate attached to your equipment.

ES 6 / SERVICIO TÉCNICO

Las intervenciones que requiera la máquina deberán ser efectuadas:
- por el revendedor,
- o por cualquier profesional cualificado depositario de la marca.

Al llamar, mencione la referencia completa de la máquina (modelo, tipo y número de serie). Estos datos figuran en la placa de identificación situada en la máquina.

IT 6 / SERVIZIO POST-VENDITA E RELAZIONI CON I CONSUMATORI

Qualquer intervenção no seu aparelho deve ser realizada:
- quer pelo seu revendedor,
- quer por outro profissional qualificado autorizado pela marca.

Ao chamá-los, indique a referência completa do seu aparelho (modelo, tipo e número de série). Estas informações figuram na placa de identificação fixada no aparelho.

NL 6 / SERVICEDIENST

De eventuele ingrepen in de machine moeten worden uitgevoerd :
- of door uw vakhandelaar,
- of door een andere gekwalificeerd technicus van dit merk.

Tijdens het telefoneren, dient u de complete referentie op te geven van uw machine (model, type, serienummer). Deze informatie staat op het typeplaatje op de machine.

PT 6 / SERVIÇO PÓS-VENDA

Qualquer intervenção no seu aparelho deve ser realizada:
- quer pelo seu revendedor,
- quer por outro profissional qualificado autorizado pela marca.

Ao chamá-los, indique a referência completa do seu aparelho (modelo, tipo e número de série). Estas informações figuram na placa de identificação fixada no aparelho.

99638305_A_ML.qxp 23/01/2007 10:17 Page 50

Brandt

Dear Customer,

*You have just acquired a **BRANDT** oven and we would like to thank you.*

We have invested all our dedication and know-how in this appliance so that it would best meet your needs. With innovation and performance, we designed it to be always easy to use.

*In the **BRANDT** product range, you will also find a wide choice of microwaves, cooking hobs, ventilation hoods, cookers, dishwashers, washing machines, driers, fridges and freezers, that you can coordinate with your new **BRANDT** oven.*

*Visit our website **www.brandt.com** where you will find all of our products, as well as useful and complementary information.*

BRANDT

www.brandt.com

As part of our commitment to constantly improving our products, we reserve the right to make changes to them based on technical advances to their technical and functional features and appearance.

Warning:
Before installing and using your appliance, please carefully read this Guide to Installation and Use, which will allow you to quickly familiarise yourself with its operation.

TABLE OF CONTENTS

99638305_A_ML.qxp 23/01/2007 10:17 Page 52

Warning

Keep this user guide with your appliance. If the appliance is ever sold or transferred to another person, ensure that the new owner receives the user guide. Please become familiar with these recommendations before installing and using your oven. They were written for your safety and the safety of others.

• *SAFETY INSTRUCTIONS*

– This oven was designed for use by private persons in their homes. It is intended solely for cooking foodstuffs. This oven does not contain any asbestos-based components.

– This appliance is to be used by adults. Make sure that children do not touch it and that they do not treat it as a toy. Make sure that they do not touch the appliance's control panel.

– When you receive the appliance, unpack or have it unpacked immediately. Give it an overall inspection. Make note of any concerns or reservations on the delivery slip and make sure to keep a copy of this form.

– Your appliance is intended for standard household use. Do not use it for commercial or industrial purposes or for any other purpose than that for which it was designed.

– Do not modify or attempt to modify any of the characteristics of this appliance. This would be dangerous to your safety.

– Keep small children away from the appliance while it is in use. Thus you will prevent them from burning themselves by tipping over cookware. Moreover, the front of your appliance is hot during use and during cleaning (pyrolysis).

– Never pull your appliance by the door handle.

– Before using your oven for the first time, heat it up while empty for approximately 15 minutes. Ensure that the room is sufficiently ventilated. You may notice a particular odour or a small amount of smoke. All of this is normal.

– During cooking, ensure that the door of your oven is firmly closed so that the seal can properly fulfil its function.

– When in use, the appliance becomes hot. Do not touch the heating elements located inside the oven. You are at risk of incurring serious burns.

– When inserting or removing your dishes from the oven, do not bring your hands near to the upper heating elements; use insulated cooking mitts.

– After cooking, do not touch the cookware (grid, turnspit, etc.) with bare hands

– Never place aluminium paper directly in contact with the bottom element (See the “Description of your oven” chapter), the accumulated heat could cause deterioration of the enamel.

– Do not place heavy items on the open oven door; ensure that children cannot climb or sit on it.

– To avoid damaging the control panel of your appliance, do not leave the door open when the oven is functioning or still hot.

– The oven must be turned off for all attempts to clean the cavity.

– Intensive and prolonged use of the appliance may require additional ventilation achieved by opening the window or increasing the power of the mechanical fan.

– In addition to the accessories provided with your oven, only use dishes that are resistant to high temperatures (follow manufacturer's instructions).

– After using your oven, ensure that all the controls are in the off position.

– Never use steam or high-pressure devices to clean the oven (requirement imposed by electrical safety).

– For your safety, your oven is equipped with an AUTOMATIC STOP, if you forget to turn off your oven by mistake. After 10 hours of operation, the AS (Automatic Stop) feature is activated and your oven stops running. AS appears instead of the time and a series of 2 successive beeps is emitted for a short time.

• *ENVIRONMENT*

– This appliance's packing materials are recyclable. Recycle them and play a role in protecting the environment by depositing them in municipal containers provided for this purpose.

– Your appliance also contains many recyclable materials. It is therefore marked with this logo to indicate that used appliances must not be mixed with other waste. Recycling of the appliances organised by your manufacturer will thus be undertaken in optimum conditions,in accordance with European directive 2002/96/CE relative to electrical and electronic equipment waste. Consult your city hall or your retailer to find the drop-off points for used appliances that is nearest to your home.

– We thank you for your help in protecting the environment.

Warning
Installation should only be performed by installers and qualified technicians.

This appliance complies with the following European directives:

- Low Tension Directive 73/23/CEE modified by directive 93/68/CEE for insertion of EC marking.

- Electromagnetic Compatibility Directive 89/336/CEE modified by directive 93/68/CEE for insertion of EC marking.

- EC rule n° 1935/2004 concerning materials and objects intended for contact with food substances.

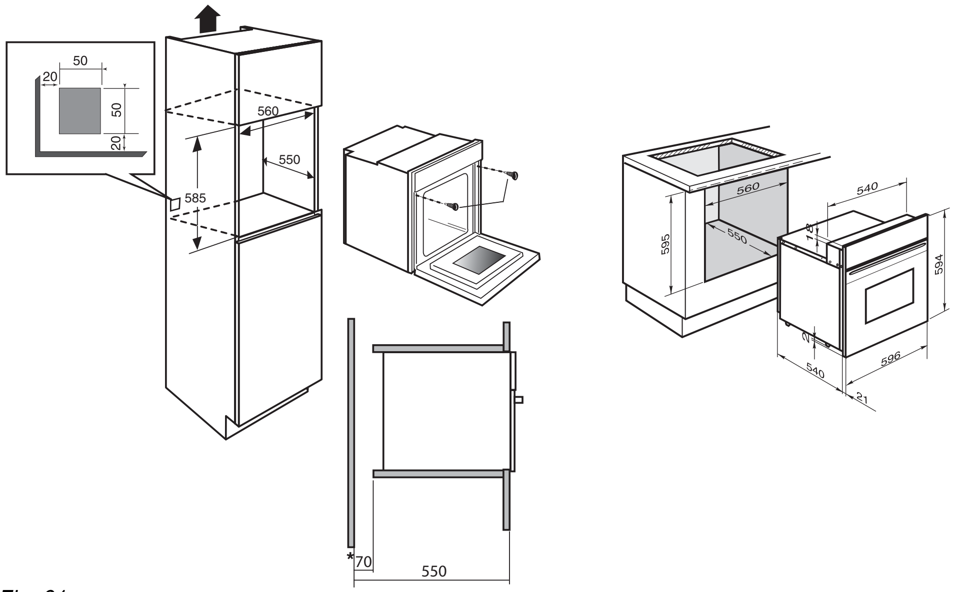


Fig. 01

• CHOICE OF LOCATION

The above diagrams determine the dimensions of a cabinet that will be able to hold your oven.
The oven can be installed under a work top or in a column of cabinetry (open* or closed) having the appropriate dimensions for built-in installation (see adjacent diagram).

Your oven has optimised air circulation that allows it to achieve remarkable cooking and cleaning results if the following guidelines are respected:
• Centre the oven in the cabinet so as to guarantee a minimum distance of 5 mm between the appliance and the neighbouring cabinet.
• The material or coating of the cabinet must be heat-resistant.
• For increased stability, fix the oven in the cabinet by means of 2 screws through the holes designed for this purpose on the lateral mounts (fig.1).

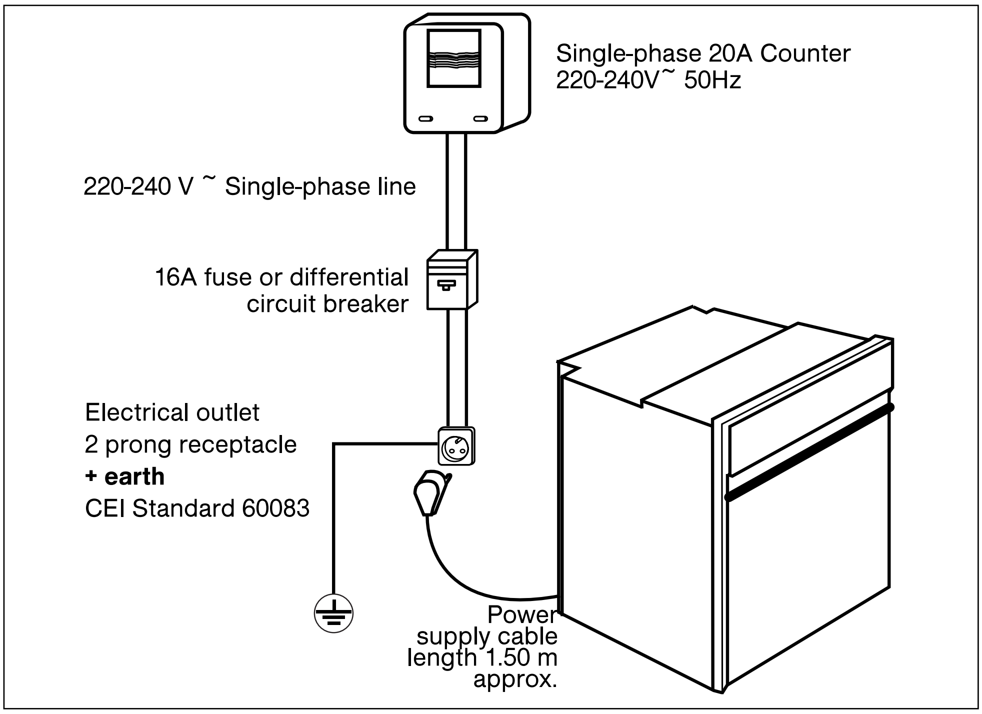
• FITTING

To do this:

1) Remove the rubber screw covers to access the mounting holes.
2) Drill a Ø 2 mm hole in the cabinet panel to avoid splitting the wood.
3) Attach the oven with the two screws.
4) Replace the rubber screw covers (they also serve to absorb the shock caused by closing the oven door).

(*) If the cabinet is open, its opening must be 70 mm (maximum).

Tip
To be certain that you have properly installed your appliance, do not hesitate to call on a household appliance specialist.



• *ELECTRICAL CONNECTION*

Electrical safety must be guaranteed by fitting the appliance correctly. During fitting and maintenance operations, the appliance must be unplugged from the electrical grid; fuses must be switched off or removed.

The electrical connections are made before the appliance is installed in its housing.

Ensure that:
- the electrical installation has sufficient voltage,
- the electrical wires are in good condition,
- the diameter of the wires complies with the installation requirements.

Your oven must be connected with a (standardised) power cable with 3 conductors of 1.5mm^2 (1 live + 1 neutral + earth) which must be connected to a 220-240V~ single-phase grid via the intermediary of a 1 live + 1 neutral + earth CEI 60083 standardised power socket or via an all-pole cut-off device or in compliance with the installation rules.

Warning

The safety wire (green-yellow) is connected to the appliance's terminal ⏚ and must be connected to the earth terminal of the electrical set-up.

In the case of connection to an electric wall socket, it must remain accessible after installation.

The fuse in your set-up must be 16 amperes.
If the power cable is damaged, it must be replaced by a cable or a special kit available from the manufacturer or its After-Sales Service Department.

Warning

We cannot be held responsible for any accident resulting from inexistent, defective or incorrect earthing.

If the electrical installation in your residence requires any changes in order to hook up your appliance, call upon a professional electrician.

If the oven malfunctions in any way, unplug the appliance or remove the fuse corresponding to the sector where the oven is hooked up.

• *CHANGING THE POWER CABLE*

— The power cable (H05 RR-F, H05 RN-F or H05 VV-F) must be of sufficient length to be connected to the build-in oven while it sits on the floor in front of the cabinet.
To do this the appliance must be disconnected from the electrical network:

— Open the inspection flap located at the lower right of the back cover by unscrewing the two screws, then pivot the inspection flap.

— Strip 12 mm along each wire of the new power cable.

— Carefully twist together the strands.

— Loosen the screws from the terminal board and remove the power cord to be replaced.

• Introduce the power cable through the side of the cover in the cable clip located to the right of the terminal board.

— All the strands of the electricity wires must be captured under the screws.

– The phase wire on the L terminal.

– The green-yellow coloured earth wire should be connected to the terminal ⏚.

— The neutral conductor (blue) on the N terminal.

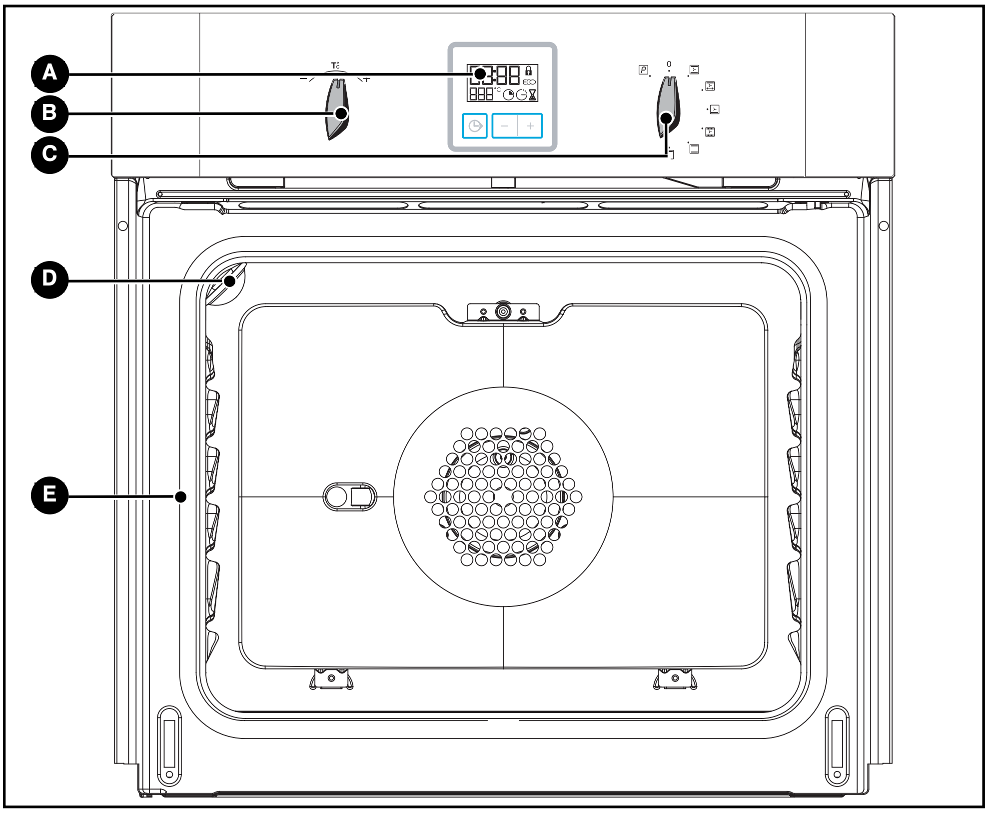
— Screw down tightly the screws on the terminal board and check the connection by pulling on each wire.

— Attach the cable with the cable clip located to the right of the terminal board.

— Close the inspection flap using the two screws.

99638305_A_ML.qxp 23/01/2007 10:17 Page 57

• *INTRODUCTION TO YOUR OVEN*



- **A** Programmer
- **B** Temperature selector switch
- **C** Function selector switch
- **D** Light
- **E** Shelf support indicator

Tip

This Guide to Installation and Use is valid for several models. Minor differences in details and fittings may emerge between your appliance and the descriptions provided.

99638305_A_ML.qxp 23/01/2007 10:17 Page 58

• DESCRIPTION OF THE ACCESSORIES

• *Anti-rocking safety grid (fig.1)*

The grid can be used to hold all dishes and moulds containing foodstuffs to be cooked or browned.

It can be used for barbecues (to be placed directly on the grid).

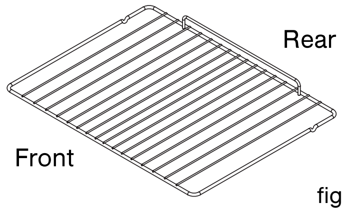
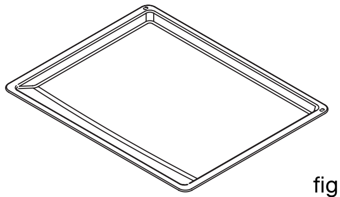


fig.1

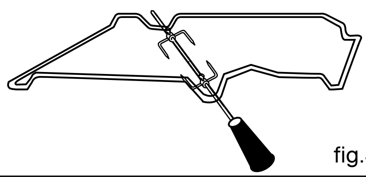
• *Multi-purpose dish (fig.2)*

It serves as a cake dish and has a sloped edge. It is used for cooking pastries such as cream puffs, meringues, cup cakes, puff pastry, etc.
Inserted under the grid, it catches barbecue juices and grease. It can also be used half-full of water for double-boiler cooking methods. Avoid placing roasts or meats directly in the dish because this is certain to cause significant spattering on the oven walls.

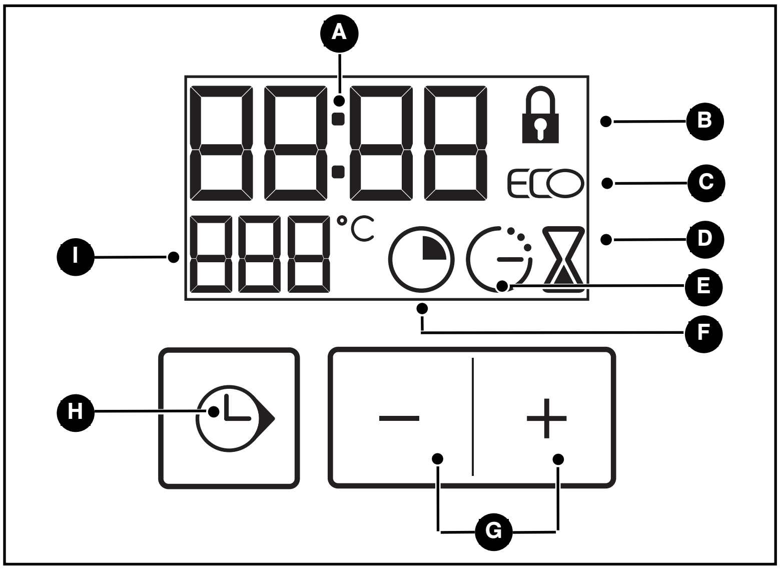

fig.2

• *Rotisserie (fig.3)*

In order to use it:
• place the hollow dish on the grid on shelf support number 1 to catch the cooking juices or on the bottom heating element if the item being roasted is too big.
• slide one of the forks onto the spit; skewer the piece of meat to be roasted; slide on the second fork; centre and tighten by screwing the two forks.
• place the spit in its cradle.
• push slightly to insert the point of the spit in the guide slot located at the back of the oven.
• remove the handle by unscrewing, in order to be able to close the door. After cooking, screw on the spit handle once again in order to remove the roast without burning yourself.


fig.3

- ***INTRODUCTION TO THE PROGRAMMER***



A Time and cooking time display

B Locked door indicator

C ECO cooking indicator

D Timer indicator

E Cooking end time indicator

F Cooking time indicator

G Time setting touch controls

H Selection touch control (cooking time and time)

I Temperature display

99638305_A_ML.qxp 23/01/2007 10:17 Page 60

• INTRODUCTION TO THE PROGRAMMER

• How to set the time

- When supplied with electricity.

The display flashes at 12:00 (fig.1).

Set the time by pressing the + or - touch controls (holding your finger on the touch control allows you to scroll through numbers rapidly) (fig.2).

Example: 12:30.

Press the “◷” touch control to validate.
The display stops flashing.

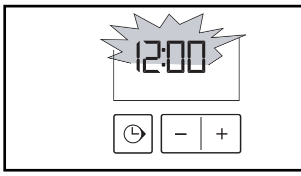


fig.1

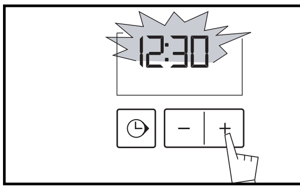


fig.2

- To set the time on the clock.

The function selector switch must be in the 0 position (fig.1).

Press and hold the “◷” touch control for a few seconds until the display is flashing (fig.2), then release. Audible beeps indicate that it is now possible to set the time.

Adjust the clock setting with the + and - touch controls (fig.3).

Press the “◷” touch control to validate (fig.4).

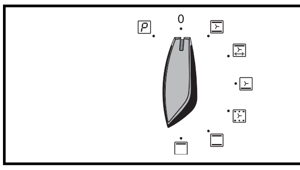


fig.1

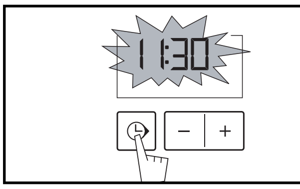


fig.2

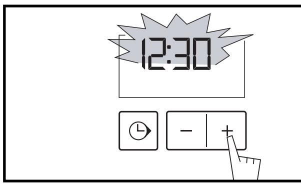


fig.3

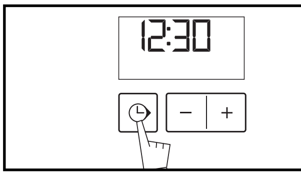


fig.4

Warning
If the “◷” touch control is not pressed in order to validate, the time is recorded automatically after a few seconds.

99638305_A_ML.qxp 23/01/2007 10:17 Page 61

• *Instant cooking*

– The programmer should display only the time.

It should not be flashing (fig.1).

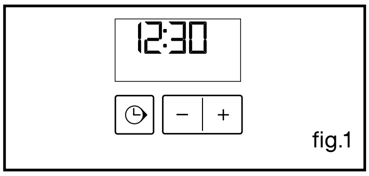


fig.1

Turn the function selector to the position of your choice.
Example: position [icon] (fig.2).

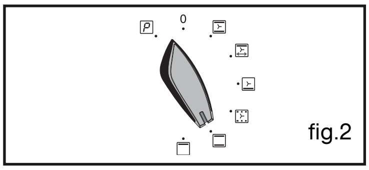


fig.2

Your oven recommends the optimal temperature for the chosen cooking mode.
It is, however, possible to adjust the temperature by pushing the selection lever towards **+** or **-** (fig.3)
Example: temperature set to 210°C (fig.4).

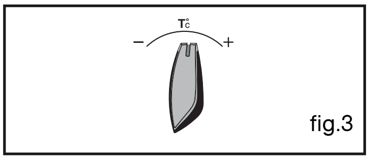


fig.3

Place your dish in the oven based on the recommendations provided by the cook book.

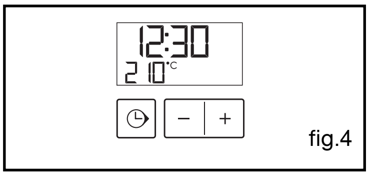


fig.4

After these steps, the oven heats up and the temperature indicator flashes.

A series of beeps will be emitted when the oven reaches the selected temperature.
The temperature stops flashing.

Warning
After a cooking cycle, the cooling fan continues to operate for a period of time in order to guarantee optimal oven reliability.

Warning
All types of cooking are done with the door closed.

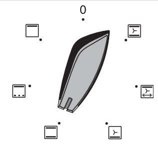
Warning
Do not hang a towel or cloth on the oven handle.

99638305_A_ML.qxp 23/01/2007 10:17 Page 62

• *PROGRAMMED COOKING*

- ***Cooking with immediate start and programmed duration***

- Select the desired cooking mode and adjust the temperature (fig.1).


fig.1

Example: position ▭, temperature 210°(fig.2).

- Press the “ ∧ ” button until the cooking time indicator flashes “ ◔ ”.

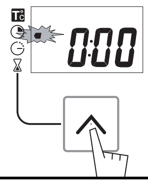


fig.2

The display flashes 0:00 to indicate that you can now adjust the setting (fig.2).

- Use the + or - selector to set to the desired temperature.
Example: 25 mins cooking time (fig.3).
The cooking time is automatically recorded after a few seconds.
The cooking time display stops flashing and returns to temperature mode (fig.4).
The countdown of the cooking time begins immediately after it has been set.

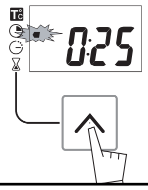


fig.3

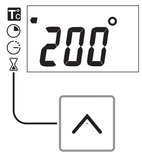


fig.4

After these three steps, the oven heats up:

A series of beeps will be emitted when the oven reaches the selected temperature.

At the end of cooking (end of programmed time),
- the oven stops,
- 0:00 is displayed (fig.5),
- A series of beeps is emitted for a few minutes. The beeps can be stopped by pressing the “ ∧ ” button.

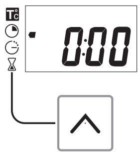


fig.5

The display shows the time once again when the function selector switch is returned to 0 (fig.6),

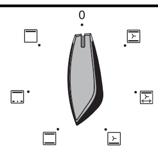


fig.6

99638305_A_ML.qxp 23/01/2007 10:17 Page 63

• *PROGRAMMED COOKING*

- ***Cooking with delayed start and chosen cooking end time***

Proceed as with programmed cooking.

- After setting the cooking time, press the “ ^ ” button until the end of cooking indicator flashes “ ”

The time display flashes to indicate that you can now adjust the setting (fig.1).

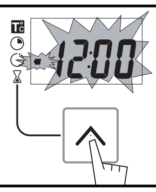


fig.1

- Press the **+** or **-** touch control to set the desired cooking end time.
Example: end of cooking at 13:00 (fig.2).

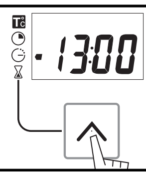


fig.2

The cooking end time is automatically recorded after a few seconds.
The cooking end time display stops flashing.

After these 3 steps, the oven heating is delayed so that cooking ends at 13:00.

At the end of cooking (end of programmed time),

- the oven stops,
- 0:00 is displayed,
- A series of beeps is emitted for a few minutes. The beeps can be stopped by pressing the “ ^ ” button.

The display shows the time once again when the function selector switch is returned to 0 (fig.3),

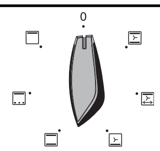


fig.3

In the case of programmed cooking cycles, the cavity lights up until cooking begins, and remains lit until cooking is finished.

99638305_A_ML.qxp 23/01/2007 10:17 Page 64

• *USING THE TIMER FUNCTION*

- **Your oven's programmer can be used as an independent timer that allows you to count down a time without operating the oven.**
In this case, the timer display has priority over the clock display.
- Press the " " TOUCH CONTROL (fig.1) until the timer symbol begins flashing -> 0.00 and a small hourglass both flash.

- Adjust the chosen time by pressing the touch controls **+** or **-** (fig.2).

- Press the touch control " " to validate, or wait for a few seconds.

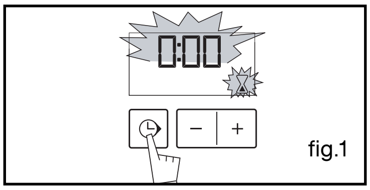


fig.1

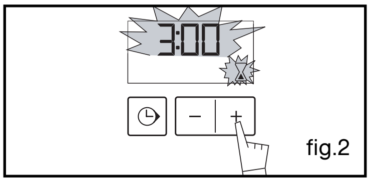


fig.2

The display stops flashing after a few seconds and the timer starts working, counting down the time in seconds.
Once the time has expired, the timer emits a series of beeps to notify you.
The beeps can be stopped by pressing any touch control.

Warning
It is possible to change or cancel the timer at any time.

• *DISPLAY BRIGHTNESS*

You can adjust the brightness of your display. To do this:
- Set and validate the time on your programmer to 0:10 (fig.1).

- Press simultaneously on the **+** and **-** touch controls for about ten seconds until "CO" is displayed, in order to enter the adjustment mode (fig.2).

- Press the touch controls **+** and **-** in order to obtain the desired brightness.

After having adjusted the brightness to your liking, wait a few seconds and return your programmer to the current time of day.

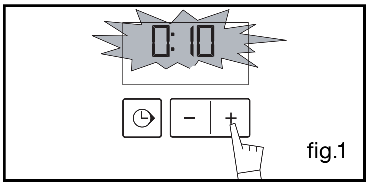


fig.1

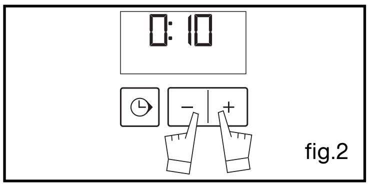
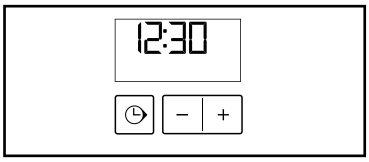


fig.2



* **TRADITIONAL PULSED**
(recommended temperature **200°C** min 35°C max 275°C)
- Cooking is controlled by the upper and lower heating elements and by the fan.
- Rapid temperature increase: Some dishes can be placed in the oven while it is still cold.
- Recommended for **meats**, **fish** and **vegetables**, preferably placed in a terracotta dish.

PULSED GRILL + ROTISSERIE
(recommended temperature **200°C** min 180°C max 230°C)
- Cooking controlled, alternately, by the upper element and by the fan.
- Preheating is unnecessary. Roasts and poultry are juicy and crispy all over.
- The rotisserie continues to operate after cooking has finished, until the door is opened.
- Slide the drip tray onto the bottom shelf support.
- Recommended for all spit-roasted **poultry** or **meat**, for sealing and thoroughly cooking **legs of lamb** or **sides of beef**. To retain **fish steaks'** moist texture.

PULSED OVEN SHELF
(recommended temperature **205°C** min 35°C max 275°C)
- Cooking is controlled by the lower element combined with reduced input from the grill and use of the fan.
- Cooking heat from the bottom with a small amount of heat from the top. Place the grid on the lowest shelf support.
- Recommended for **moist dishes** (quiches, juicy fruit tarts, etc...). The crust will be thoroughly cooked on the bottom. Recommended for **dishes that rise** (**cakes, brioche**, **kugelhopf...**) and for **soufflés** that will not be stuck by a crust formed on the top.

KEEPING DISHES WARM / BREAD DOUGH
(recommended temperature **80°C** min 35°C max 100°C)
- Heat regulated by the upper and lower elements with use of fan.
- Recommended for **helping dough to rise (bread, brioche, kugelhopf...)**, without raising the temperature above 40° (heating plates, defrosting).

TRADITIONAL (ECO)
(recommended temperature **200°C** min 35°C max 275°C)
- Cooking controlled by the upper and lower heating elements with no fan.
- Requires preheating before placing the dish in the oven.
- Recommended for slow, gentle cooking: **rich game**... For retaining the juices in **red meat roasts**. For simmering in a covered stew pan dishes that were begun on the hob (**coq au vin, stew**).

HIGH TEMPERATURE GRILL
(recommended temperature **275°C** min 180°C max 275°C)
- Cooking controlled by the upper element without the fan.
- Preheat the oven for five minutes. Slide the drip tray onto the lower shelf support in order to catch the fat.
- Recommended for grilling **chops**, **sausages**, **toast** or **prawns placed on the grill**.

**** Programme(s) used to obtain the results indicated on the energy label in compliance with European standard EN 50304 and in accordance with European Directive 2002/40/CE.***

99638305_A_ML.qxp 23/01/2007 10:18 Page 66

• *CLEANING THE OUTER SURFACES*

To clean both the electronic programmer window and the oven door, use a window washing product applied to a soft cloth.
Do not use abrasive cleaning products or hard metallic scrapers for cleaning the oven's glass door, which could scuff the surface and cause the glass to shatter.

To preserve your appliance, we recommend that you use Clearit cleaning products.

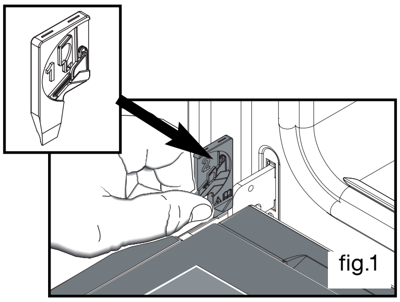
Professional expertise working for you at home

Clearit offers you professional products and solutions designed for the daily care of your household appliances and kitchens.
They are on sale at your regular retailer, along with a complete line of accessories and consumable products.

• *CLEANING THE DOOR*

Warning
Before unclipping the glass, let the appliance cool down.

- Open the door all the way and fix it in place using the two red stops (fig.1).
They are supplied in your appliance's plastic pouch.


fig.1

- Remove the first clipped in glass as follows: Insert the other two red stops in the **A** locations provided for this purpose (fig.2).
Create a lever effect on these parts to unclip the glass (fig.3).

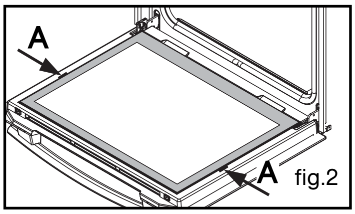


fig.2

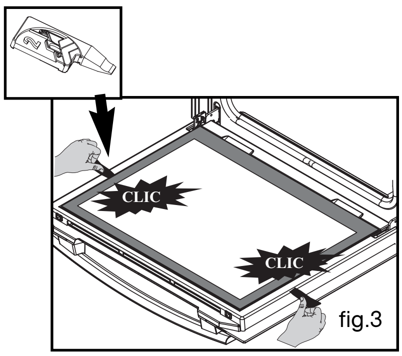


fig.3

- Clean the glass using a soft sponge and dish soap.
Do not immerse the glass in water.
Do not use abrasive creams or scrubbing sponges. Rinse with clean water and dry with a lint-free cloth.

- If necessary, remove the door's inner glass assembly. This assembly is composed of one or two sheets of glass (depending on model), each of which has a black rubber corner pad (fig.4).
- After cleaning, reposition the four rubber pads, taking care to follow the indications on the glass:
  * top left: L
  * top right: R

Place your inner glass assembly in the door so that L and R are located on the hinge side.
- If your oven is equipped with a single inner sheet of glass, it must be located as close as possible to the clipped glass.

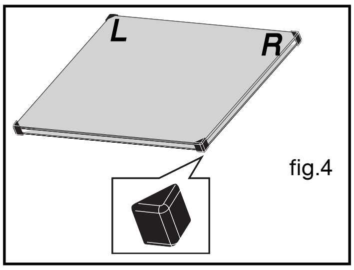


fig.4

- Clip in your last glass sheet by placing the indication "PYROLYSIS" so that it faces you (fig.5).
- Remove the red plastic stops.

Your appliance is again operational.

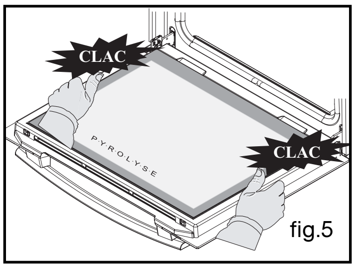


fig.5

• *PYROLYTIC OVEN*

- By using high temperatures, this type of oven destroys dirtiness caused by spattering or overflow.
- The smoke released is destroyed as it moves through a catalyser.
You should not wait until the oven is overly coated in grease to initiate a cleaning cycle.

In what situations should you perform pyrolysis?
- If your oven emits smoke during preheating or releases large volumes of smoke during cooking.

- If your oven releases an odour when cooled after various cooking applications (lamb, fish, grills, etc...).

Pyrolysis is not necessary after each cooking cycle, but simply when the level of dirtiness warrants it.

Relatively clean cooking operations	Biscuits, vegetables, pastry, quiches, soufflés...	Splatter-free cooking: pyrolysis is not warranted.
Messy cooking operations	Meats, fish (in a dish), stuffed vegetables.	Pyrolysis may be warranted after three cooking cycles.
Extremely messy cooking operations	Large cuts of meat on the spit.	Pyrolysis can be performed after one cooking application of this kind, as there is a lot of splattering.

• *SAFETY INSTRUCTIONS*

Warning

- Before starting pyrolysis, remove all accessories from inside the oven, including dishes.

Before starting pyrolysis, remove any large-scale food residue that may be in the oven, in order to avoid the risk of inflammation or excessive smoke production.

- During pyrolysis, the surfaces become hotter than during normal use; children should be kept at a distance.

- Do not cover the inside of the oven with aluminium foil in an attempt to protect it from becoming dirty: this will cause overheating and damage the enamel which lines the oven cavity.

99638305_A_ML.qxp 23/01/2007 10:18 Page 69

• *STARTING THE CLEANING CYCLE*

In order to make the most of the heat which is already stored in the oven, thus saving energy:
Start a pyrolysis cycle immediately after cooking.
Remove the accessories from the oven and remove any major spill residue.
Check that the programmer is displaying the time of day and that it is not flashing. (fig.1).
Simply turn your cooking selector switch to the P “Pyrolysis” position (fig.2).

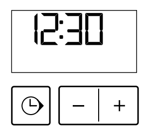


fig.1

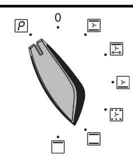


fig.2

The oven will be unavailable for use for 2 ½ hours (2 hours pyrolysis and 30 minutes cooling). This length of time cannot be modified.

This time includes the cooling time until the door can be unlocked.

• *END OF CLEANING CYCLE*

The pyrolysis operation stops automatically, at which time it is possible to open the door.
At the end of the pyrolysis cycle the display indicates 0:00.
Return the function selector switch to the 0 position. (fig.3).

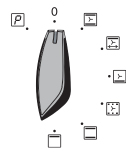


fig.3

When the oven is cool, use a damp cloth to remove the white ashes. The oven is clean and once again ready for the cooking application of your choice.

Warning
Door locking comes into effect several minutes after the start of the cycle.
The pyrolysis operation stops automatically. Once the temperature cools to approximately 275°C, it is possible to open the door.

Warning
Do not hang a towel or cloth on the oven handle.

EN

7 / TROUBLESHOOTING

If you have a doubt about the correct functioning of your oven, this does not necessarily mean that there is a malfunction. ***In any event, check the following items:***

YOU OBSERVE THAT...	POSSIBLE CAUSES	WHAT SHOULD YOU DO?
The oven is not heating.	- The oven is not connected to the power supply. - Your fuse is out of order. - The selected temperature is too low.	➡ Plug in your oven. ➡ Replace the fuse in your electrical set-up and check its capacity (16A). ➡ Increase the selected temperature.
The padlock is flashing	- Problem with the door's locking mechanism.	➡ Call the After-Sales Service Department.
The oven light is not working.	- The light is out of order. - The oven is not connected or the fuse is not working.	➡ Change the bulb. ➡ Plug in your oven or change the fuse.
The pyrolysis cleaning cycle does not begin.	- The door is not properly closed. - The locking system is defective.	➡ Verify that the door is locked. ➡ Call the After-Sales Service Department.
Your oven starts beeping.	- During cooking. - At the end of a cooking cycle.	➡ The recommended temperature of your choice has been reached. ➡ Your programmed cooking cycle is finished.

Warning
- Repairs to your appliance should only be performed by professionals. Non-standard repairs may be a source of danger for the user.

Tip
In all circumstances, if your efforts are not sufficient, contact the After-Sales Service Department without delay.

Warning
- Disconnect your oven before performing any task on the bulb to avoid the risk of electric shock and, if necessary, let the appliance cool down.

Tip
To unscrew the port and the bulb, use a rubber glove, which will make disassembly easier.

• *CHANGING THE BULB*

The bulb is located on the ceiling of your oven's cavity.

a) Unplug the oven.

b) Unscrew the lighting port (fig.1).

c) Unscrew the bulb in the same direction.

Bulb specifications:
- 15 W
- 220-240 V ~
- 300°C
- E 14 cap

d) Replace the bulb then reposition the port and reconnect your oven.

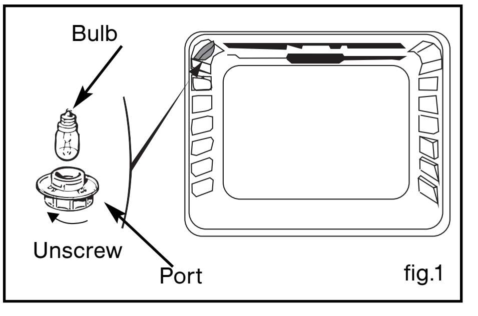


fig.1

99638305_A_ML.qxp 23/01/2007 10:18 Page 72

NOTES

DE 6 / KUNDENDIENST

Eingriffe an Ihrem Gerät dürfen nur:
- von Ihrem Händler oder
- von einem sonstigen Fachmann und Vertragshändler der Marke durchgeführt werden.

Geben Sie bei der Meldung einer Störung die vollständige Typenbezeichnung Ihres Gerätes an (Modell, Typ, Seriennummer). Diese Angaben finden Sie auf einem an Ihrem Gerät angebrachten Schild.

EN 6 / AFTER-SALES SERVICE

Any maintenance on your equipment should be undertaken by:
- either your dealer,
- or another qualified mechanic who is an authorized agent for the brand appliances.

When making an appointment, state the full reference of your equipment (model, type and serial number). This information appears on the manufacturer's nameplate attached to your equipment.

ES 6 / SERVICIO TÉCNICO

Las intervenciones que requiera la máquina deberán ser efectuadas:
- por el revendedor,
- o por cualquier profesional cualificado depositario de la marca.

Al llamar, mencione la referencia completa de la máquina (modelo, tipo y número de serie). Estos datos figuran en la placa de identificación situada en la máquina.

IT 6 / SERVIZIO POST-VENDITA E RELAZIONI CON I CONSUMATORI

Qualquer intervenção no seu aparelho deve ser realizada:
- quer pelo seu revendedor,
- quer por outro profissional qualificado autorizado pela marca.

Ao chamá-los, indique a referência completa do seu aparelho (modelo, tipo e número de série). Estas informações figuram na placa de identificação fixada no aparelho.

NL 6 / SERVICEDIENST

De eventuele ingrepen in de machine moeten worden uitgevoerd :
- of door uw vakhandelaar,
- of door een andere gekwalificeerd technicus van dit merk.

Tijdens het telefoneren, dient u de complete referentie op te geven van uw machine (model, type, serienummer). Deze informatie staat op het typeplaatje op de machine.

PT 6 / SERVIÇO PÓS-VENDA

Qualquer intervenção no seu aparelho deve ser realizada:
- quer pelo seu revendedor,
- quer por outro profissional qualificado autorizado pela marca.

Ao chamá-los, indique a referência completa do seu aparelho (modelo, tipo e número de série). Estas informações figuram na placa de identificação fixada no aparelho.

99638305_A_ML.qxp 23/01/2007 10:18 Page 74

Brandt

Geachte Klant,

*U hebt net een oven van **BRANDT** aangekocht. Wij willen u hier graag voor bedanken.*

Wij hebben al onze knowhow en ons enthousiasme in dit apparaat gestopt, opdat het zo goed mogelijk aan uw behoeften zal beantwoorden. Deze innoverende en uitstekend presterende oven is speciaal ontworpen voor uw gebruiksgemak.

***BRANDT** biedt tevens een ruime keuze aan fornuizen, magnetrons, kookplaten, afzuigkappen, vaatwassers, droogtrommels, koelkasten en diepvriezers die allemaal met uw oven van **BRANDT** kunnen worden gecombineerd.*

*U kunt ook onze website **www.brandt.com ,** bezoeken voor al onze producten en nuttige en aanvullende informatie.*

BRANDT

www.brandt.com

Uit een voortdurend streven naar het verbeteren van onze producten, behouden we ons het recht voor om wijzigingen aan te brengen aan de technische, functionele of esthetische eigenschappen ervan, om de technische evolutie op de voet te volgen.

Belangrijk:

Alvorens het apparaat in gebruik te nemen vragen wij u eerst deze installatie- en gebruikshandleiding aandachtig te lezen om u snel met de werking vertrouwd te maken.

INHOUD

Belangrijk

Bewaar deze gebruiksaanwijzing in de nabijheid van het apparaat. Indien het apparaat aan een ander persoon wordt verkocht of gegeven, dient u de gebruiksaanwijzing hierbij niet te vergeten. Wij vragen u kennis te nemen van de aanwijzingen alvorens het apparaat te installeren en te gebruiken. Zij zijn voor uw veiligheid en die van anderen opgesteld.

• VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

– Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik. Deze oven is uitsluitend ontworpen voor het bakken van voedingsmiddelen. Deze oven bevat geen enkel bestanddeel op basis van asbest

– Dit apparaat dient door volwassenen te worden gebruikt. Waak ervoor dat kinderen het niet aanraken of als speelgoed gebruiken. Zorg ervoor dat zij de bedieningen van het apparaat niet gebruiken.

– Pak het apparaat onmiddellijk bij ontvangst uit of laat het uitpakken. Controleer de algemene staat. Schrijf eventueel voorbehoud op de leveringsbon waarvan u een exemplaar behoudt.

– Het apparaat is bestemd voor normaal huishoudelijk gebruik. Niet gebruiken voor commerciële of industriële doelen of andere doeleinden waarvoor het niet is ontworpen.

– De technische gegevens van het apparaat niet wijzigen of proberen te wijzigen. Dit kan gevaarlijk zijn.

– Houd kinderen uit de buurt van het apparaat wanneer het in werking is. Zo kunnen ze zich niet verbranden aan een omvallende kookpot. Bovendien is de voorzijde van het apparaat tijdens de werking en de reiniging warm (pyrolyse).

– Gebruik nooit het handvat van de deur om het apparaat naar u toe te trekken.

– Vooraleer de oven voor de eerste keer te gebruiken, moet hij ongeveer 15 minuten leeg opwarmen. Zorg ervoor dat de ruimte voldoende verlucht is. U kunt hierbij een bijzonder geurtje of wat rook gewaarworden. Dit is normaal.

– Let erop dat de ovendeur altijd goed gesloten is. Alleen dan sluit de afdichting de oven volledig af.

– Tijdens het gebruik wordt het apparaat warm. Raak nooit de verwarmingselementen binnen in de oven aan. U kunt zo ernstige brandwonden oplopen.

– Wanneer u de gerechten in de oven plaatst of eruit neemt, moet u de handen uit de buurt van de bovenste verwarmende elementen houden. Gebruik een ovenwant.

– Na het bakken mogen de pannen (rooster, draaispit) nooit met de blote handen vastgenomen worden.

– Plaats nooit aluminiumfolie rechtstreeks in contact met de ovenbodem (zie beschrijving van de oven), omdat de geaccumuleerde warmte het email kan beschadigen.

– Plaats op de open ovendeur geen zware voorwerpen en zorg ervoor dat een kind niet op de deur kan klauteren of erop gaat zitten.

– Om de bedieningen van uw apparaat niet te beschadigen, de deur niet openlaten wanneer de oven in werking is of nog warm is.

– Zet de oven altijd uit alvorens een reiniging aan de binnenzijde van de oven uit te voeren.

– Een intensief en langdurig gebruik van het apparaat kan een bijkomende verluchting van de ruimte vergen. Open hiervoor het raam of verhoog het vermogen van de mechanische ventilatie.

– Naast de accessoires geleverd met de oven, gebruikt u alleen schotels die bestand zijn tegen hoge temperaturen (volg de instructies van de fabrikant).

– Na gebruik van de oven, controleer of alle bedieningen uit staan.

– Gebruik nooit stoom- of hoge druk apparaten voor het reinigen van de oven (eisen met betrekking tot de elektrische veiligheid).

Uw oven is voorzien van een AUTOMATISCHE STOPZETTING voor uw veiligheid, als u per ongeluk vergeet uw oven af te zetten. Na 10 uur gebruik wordt de functie AS (Automatische Stop) actief en zal uw oven vanzelf uitgaan. AS wordt vertoond in plaats van het uur en een serie van 2 opeenvolgende pieptonen zal een korte tijd weerklinken.

99638305_A_ML.qxp 23/01/2007 10:18 Page 77

• *OMGEVING*

– Het verpakkingsmateriaal van dit apparaat is recyclebaar. Doe mee aan de recycling en draag bij aan de bescherming van het milieu door dit materiaal in de hiervoor bestemde gemeentecontainers te deponeren.

– Uw apparaat bevat tevens vele recyclebare materialen Het apparaat is bijgevolg voorzien van dit logo om aan te geven dat de afgedankte apparaten niet met het gewoon huishoudelijk afval dienen te worden weggegooid. De recyclage van de apparaten vanwege de fabrikant gebeurt in de beste omstandigheden, overeenkomst de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake het elektrisch en elektronisch afval. Informeer bij uw gemeente of bij uw verkoper naar de dichtstbijzijnde inzamelplaats voor uw oude apparaten.

– Wij danken u voor uw bijdrage aan de bescherming van het milieu.

Let op

De installatie dient door erkende installateurs en vaklieden te geschieden.

Dit apparaat is conform de volgende Europese richtlijnen:

- Laagspanningsrichtlijn 73/23/EEG gewijzigd door de richtlijn 93/68/EEG voor de aanbrenging van de markering CE.

- Richtlijn betreffende elektromagnetische compatibiliteit 89/336/EEG gewijzigd door de richtlijn 93/68/EEG voor de aanbrenging van de markering CE.

- Reglement CE nr. 1935/2004 betreffende de materialen en voorwerpen bestemd voor het gebruik met voedingsmiddelen.

99638305_A_ML.qxp 23/01/2007 10:18 Page 78

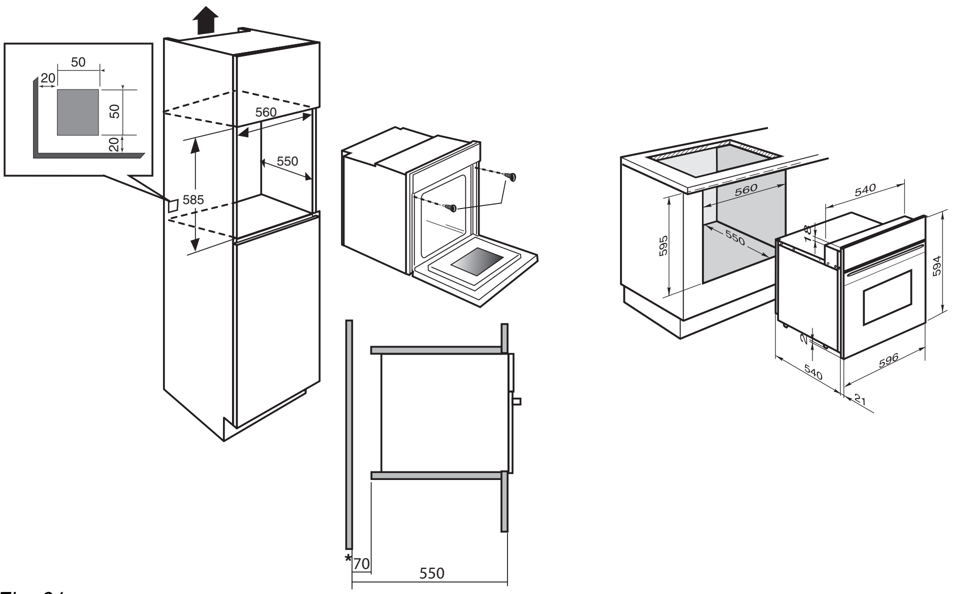


Fig. 01

• KEUZE VAN DE PLAATS

De schema's hierboven bepalen de zijkanten van een meubel waarin uw oven ingebouwd kan worden.
De oven kan naar keuze worden geïnstalleerd onder een werkblad of in een (open* of gesloten) kolommeubel met de juiste afmetingen voor de inbouw van de oven (zie schema).

Uw oven beschikt over een optimale luchtcirculatie die perfecte bakresultaten en een optimale reiniging garandeert. U dient met de volgende punten rekening te houden:
• Plaats de oven centraal in het meubel met een minimale afstand van 5 mm tussen de zijwanden van de oven en die van het inbouwmeubel.
• Het materiaal van het inbouwmeubel of de bekleding ervan moet hittebestendig zijn.
• Voor meer stabiliteit meubel met 2 schroeven in de gaten in de zijwanden (fig. 1).

• INBOUW

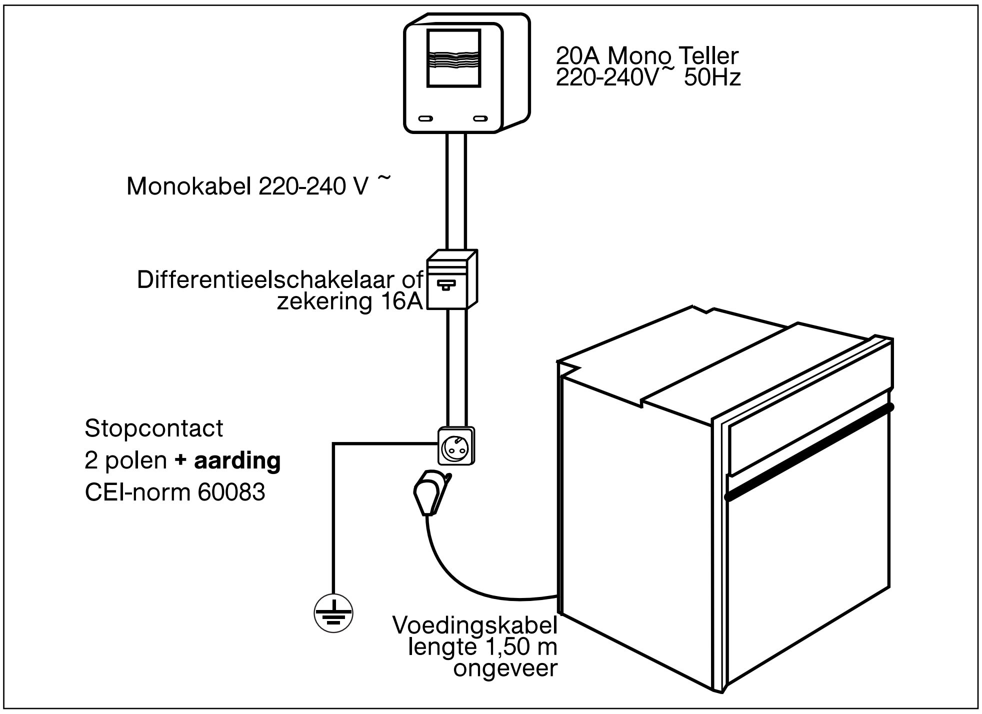
Werkwijze:

1) Verwijder de rubberen schroefkapjes van de schroefgaten.
2) Maak een opening met een diameter van 3 mm in de wand van het meubel om te vermijden dat het hout gaat barsten.
3) Bevestig de oven met de 2 schroeven.
4) Plaats de rubberen schroefkapjes opnieuw op de schroeven (de kapjes dempen tevens het geluid bij het sluiten van de ovendeur).

(*) bij een open meubel dient de opening (maximaal) 70 mm te bedragen.

Advies

Voor een installatie overeenkomstig de wettelijke richtlijnen raden wij u aan een beroep te doen op een erkend elektrotechnicus.



• *ELEKTRISCHE AANSLUITING*

De elektrische veiligheid dient te worden verzekerd door een goede inbouw. De stekker uit het contact halen bij inbouw of onderhoud van het apparaat, de zekeringen afsluiten of verwijderen.

De elektrische aansluiting dient te worden uitgevoerd voordat het apparaat in het meubel wordt geplaatst.

Controleer of:
-het vermogen van de installatie voldoende is,
-de voedingskabels in goede staat zijn
-de diameter van de kabels overeenkomstig de installatieregels is.

Uw oven moet aangesloten worden met een voedingskabel (genormaliseerd) met 3 geleiders van 1,5mm^2 (1f + 1N + aarding) die verbonden worden met het netwerk 220-240V~monofase via een stopcontact 1f +1 neutraal + aarding volgens CEI 60083 of een omnipolaire schakelaar of overeenkomstig de installatieregels.

Let op

De beschermingsdraad (groen-geel) is verbonden met de aansluitklem ⏚ van het apparaat en moet worden verbonden met de aarding van de installatie.

Indien u kiest voor een aansluiting op een stopcontact, dient u ervoor te zorgen dat het stopcontact ook na de aansluiting gemakkelijk bereikbaar blijft.

De zekering van uw installatie moet 16 ampère zijn.
Indien de voedingskabel is beschadigd, moet deze door een kabel of een speciaal geheel door de fabrikant of door de service-dienst worden vervangen.

Let op
Onze aansprakelijkheid vervalt bij een ongeval ten gevolge van een afwezige of foute aarding.

Indien door de elektrische installatie van uw woning een wijziging moet worden aangebracht voor de aansluiting van uw apparaat, dient u een beroep te doen op een erkend vakman.

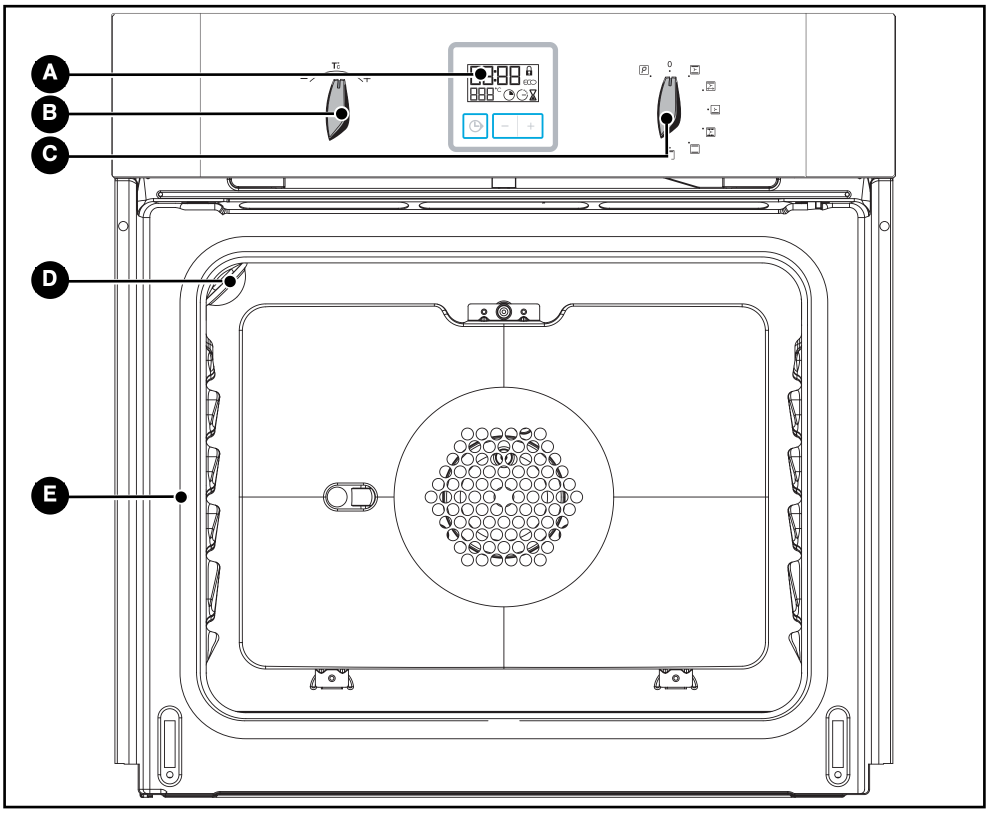
Indien de magnetronoven een willekeurig probleem vertoont trek dan de stekker uit het stopcontact of verwijder de zekering die overeenkomt met de aansluitingskabel van de magnetron.

• *VERVANGING VAN DE VOEDINGSKABEL*

— De voedingskabel (H05 RR-F, H05 RN-F of H05 VV-F) moet lang genoeg zijn om te kunnen worden aangesloten op de oven wanneer de oven op de grond voor het keukenmeubel wordt geplaatst.
Koppel daarvoor eerst de oven van het elektriciteitsnet af :
— Open het toegangsplaatje rechts onderaan de achterwand. Draai hiervoor de 2 schroeven los en draai het plaatje weg.
— Ontbloot elke draad van de nieuwe voedingskabel over een lengte van 12mm.
— Tors de draadjes van elke draad voorzichtig ineen.
— Draai de schroeven van het klemmenbord los en verwijder de te vervangen voedingskabel.
• Steek de voedingskabel langs de zijkant van de achterwand in de kabelklem rechts van het klemmenbord.
— Alle draadjes van de voedingskabel dienen onder de schroeven vast te zitten.
– De fasedraad moet worden verbonden met de L-klem.
– De aardingsdraad van groen-gele kleur moet worden verbonden met de klem ⏚.
— De nulleider (blauw) moet worden verbonden met de N-klem.
— Draai de schroeven van het klemmenbord stevig vast en controleer de stevigheid van de aansluiting door even aan elke draad te trekken.
— Maak de voedingskabel vast door middel van de kabelklem rechts van het klemmenbord.
— Schroef het toegangsplaatje met de 2 schroeven opnieuw vast.

99638305_A_ML.qxp 23/01/2007 10:18 Page 81

• *VOORSTELLING VAN DE OVEN*



- **A** Programmaschakelaar
- **B** Temperatuurknop
- **C** Keuzeknop
- **D** Lamp
- **E** Weergave nummer richel

Advies

Deze installatie- en gebruiksgids is voor meerdere modellen geldig. Er kunnen kleine verschillen bestaan tussen uw apparaat en de beschrijvingen in deze gids.

• BESCHRIJVING VAN DE ACCESSOIRES

• Rooster met kantelbeveiliging (fig.1)

Het rooster kan worden gebruikt voor alle schalen en vormen met gerechten die gebakken of gegratineerd moeten worden.

Dit rooster wordt gebruikt voor grillgerechten (plaats het gerecht op het rooster).

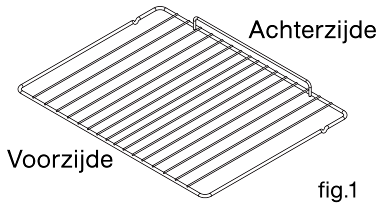
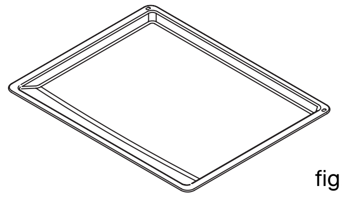


fig.1

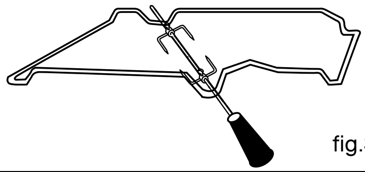
• Multifunctionele ovenschaal (fig.2)

Het dient als gebaksplaat en heeft een schuin aflopende rand. Wordt gebruikt voor het bakken van roomsoezen, schuimgebak, madeleines, gebak van bladerdeeg...
Dit vangt, als u het in de richel onder de grill plaatst, het braadnat en het braadvet op bij het roosteren. Kan ook half met water gevuld gebruikt worden om au bain-marie te koken. Plaats vlees niet rechtstreeks op deze plaat, omdat dan vocht en vet tegen de wanden van de oven zal opspatten.

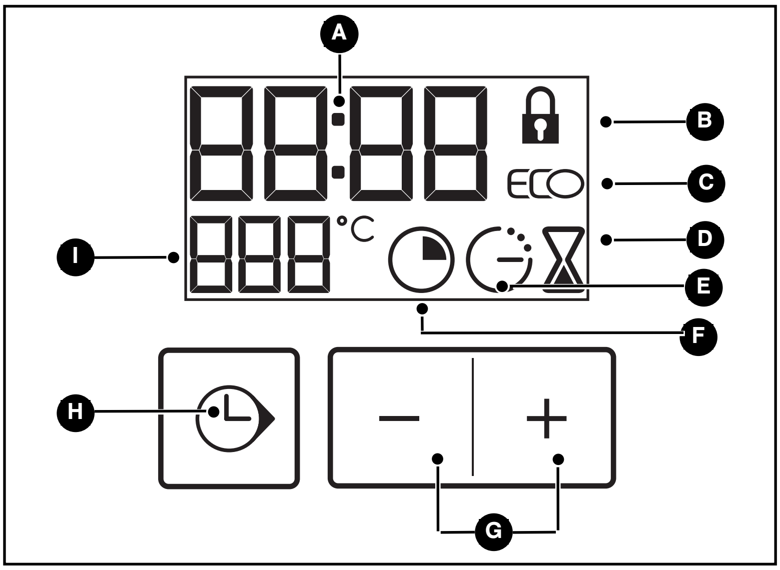

fig.2

• Draaispit fig.3

Hoe gebruik ik het draaispit:
• plaats de multifunctionele ovenschaal op de richel nr.1 om het braadnat op te vangen of op de bodem als het te braden stuk te groot is.
• schuif een eerste braadvork op het spit ; plaats vervolgens het te braden vlees tegen de vork op het spit ; schuif de tweede braadvork op het spit ; schuif het vlees met de twee vorken tot in het midden van het braadspit en draai de twee vorken vast.
• plaats het braadspit op het draagkader.
• druk de punt van het braadspit voorzichtig in de opening achterin de oven om het spit vast te zetten.
• verwijder het handvat door het los te schroeven, om de ovendeur te kunnen sluiten. Na de bereiding kunt u dit handvat opnieuw op het spit vastschroeven om het braadstuk uit de oven te halen zonder zich te verbranden.


fig.3

• *BESCHRIJVING VAN DE PROGRAMMASCHAKELAAR*



- **A** Weergave van de tijd en de baktijden
- **B** Indicator deurvergrendeling
- **C** Indicator voor energiezuinig ECO-bakken
- **D** Indicator van de schakelklok
- **E** Weergave einde bakduur
- **F** Indicator van de bakduur
- **G** Toetsen voor tijdinstellingen
- **H** Selectietoets (duren en tijden)
- **I** Weergave van de temperatuur

99638305_A_ML.qxp 23/01/2007 10:18 Page 84

• *GEBRUIK VAN DE PROGRAMMASCHAKELAAR*

• *Instellen van de tijd*

- Tijdens het aansluiten van de oven

De display knippert op 12:00. (fig.1)

Stel de tijd in met de toetsen + of - (houd de toetsen ingedrukt als u de cijfers sneller wilt laten gaan) (fig. 2).

Bijvoorbeeld : 12U30

Druk op de toets “ ” om de tijd te bevestigen.
De weergave knippert niet meer

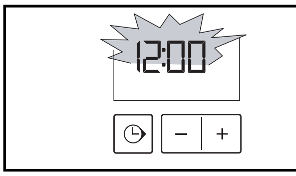


fig.1

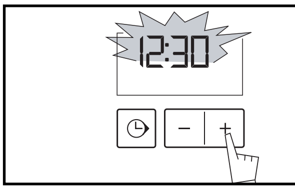


fig.2

- De tijd weer instellen

De selectieknop moet op de stand 0 staan (fig. 1).

Druk enkele seconden op de toets “ ” tot de display begint te knipperen (fig.2), daarna loslaten. Een reeks van pieptonen geeft aan dat de instelling mogelijk is.

Pas de instelling van de tijd aan met de toetsen + en 1 (fig. 3).

Druk op de toets “ ” om de tijd te bevestigen (fig. 4).

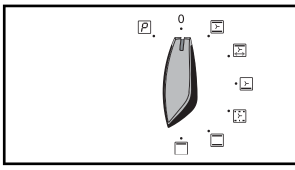


fig.1

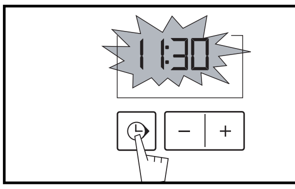


fig.2

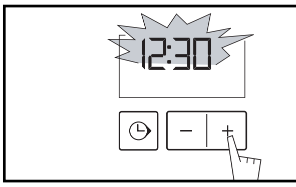


fig.3

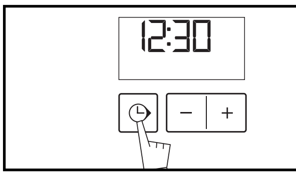


fig.4

⚠ *Let op*

Indien niet bevestigd wordt met de toets “ ”, wordt de bakduur automatisch na enkele seconden geregistreerd.

99638305_A_ML.qxp 23/01/2007 10:18 Page 85

• *Onmiddellijk bakken*

– De programmaschakelaar moet alleen de tijd weergeven.

Deze mag niet knipperen (fig. 1).

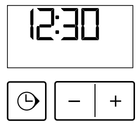


fig.1

Draai de keuzetoets op de stand van uw keuze.

Bijvoorbeeld: stand ▭ (fig.2).

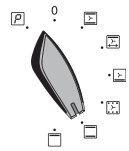


fig.2

Uw oven adviseert u de beste temperatuur voor deze bakwijze.

U kunt de temperatuur echter aanpassen door de keuzeknop van de temperatuur naar **+** of **-** te draaien (fig.3)

Bijvoorbeeld: stand 210°C (fig.4).

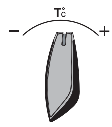


fig.3

Plaats uw ovenschotel in de oven volgens de aanbevelingen van uw kookgids.

Na deze instellingen begint de oven te verwarmen en de temperatuurweergave knippert.

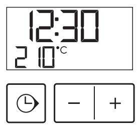


fig.4

Als de oven de gekozen temperatuur heeft bereikt hoort u een reeks piepjes.
Deze houdt op met knipperen.

Let op
Na een bakcyclus blijft de koelturbine nog enige tijd werken om een goede betrouwbaarheid van de oven te garanderen.

Let op
Alle bereidingen gebeuren met gesloten ovendeur.

Let op
Hang geen hand- of theedoek aan het handvat van de oven.

99638305_A_ML.qxp 23/01/2007 10:18 Page 86

• *GEPROGRAMMEERD BAKKEN*

- *Onmiddellijk bakken met geprogrammeerde duur*

- Kies de gewenste bakwijze en pas de temperatuur aan. (fig.1).

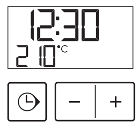


fig.1

- Druk op toets “ ” tot het symbool van de bakduur gaat knipperen .

De weergave knippert op 0u00 om aan te geven dat instellen dan mogelijk is. (fig.2).

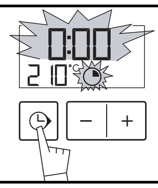


fig.2

- Druk op de toets **+** of **-** om de gewenste tijd in te stellen.
Bijvoorbeeld: bakduur 30 min. (fig.3).
De bakduur wordt automatisch na enkele seconden geregistreerd.
De weergave knippert niet meer.
Het aftellen van de duur begint onmiddellijk na het instellen.

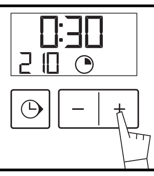


fig.3

Na deze 3 instellingen begint de oven te verwarmen:

Als de oven de gekozen temperatuur heeft bereikt hoort u een reeks piepjes.

Na het bakken (einde geprogrammeerde tijd),
- stopt de oven,
- de indicator van de bakduur en 0:00 knipperen (fig.4).
- u hoort een reeks piepjes gedurende enkele minuten. U stopt de pieptonen door op een willekeurige toets te drukken.

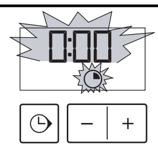


fig.4

De weergave schakelt terug over op de huidige tijd door de keuzeknop op 0 te zetten (fig.5).

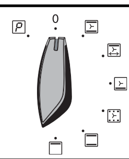


fig.5

99638305_A_ML.qxp 23/01/2007 10:18 Page 87

• *GEPROGRAMMEERD BAKKEN*

- *Uitgesteld bakken (instelling van eind-tijd)*

Volg de aanwijzingen bij bakcyclus instellen.

- Na instelling van de bakduur, druk op de toets “ ” tot de indicator van het einde van de bakduur knippert “ ”.

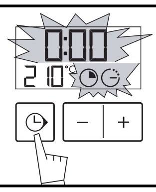


fig.1

De weergave knippert op 0u00 om aan te geven dat instellen dan mogelijk is. (fig.1).

- Druk op de toets **+** of **-** om de gewenste eindtijd in te stellen.
Bijvoorbeeld: einde bakduur om 13u (fig.2).

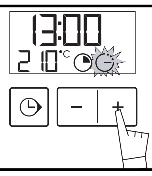


fig.2

De bakduur wordt na enkele seconden automatisch geregistreerd, of bevestig door te drukken op de toets “ ”.
De weergave van het einde van de bakduur knippert niet meer.

Na deze instellingen is het starten van de oven uitgesteld zodat het bakken klaar is om 13u00.

Na het bakken (einde geprogrammeerde tijd),
- stopt de oven,
- de indicator van de bakduur en 0:00 knipperen (fig.3).
- u hoort een reeks piepjes gedurende enkele minuten. U stopt de pieptonen door op een willekeurige toets te drukken.

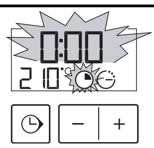


fig.3

De weergave schakelt terug over op de huidige tijd door de keuzeknop op 0 te zetten (fig.4).

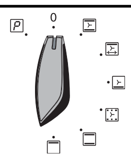


fig.4

99638305_A_ML.qxp 23/01/2007 10:18 Page 88

• GEBRUIK VAN DE FUNCTIE SCHAKELKLOK

- **De programmaschakelaar van uw oven kan als onafhankelijke schakelklok worden gebruikt zodat u een tijd kunt aftellen zonder de oven te laten werken.**

Bij het gebruik van de schakelklok wordt op het display de tijdweergave vervangen door weergave van de schakelklok.

- Druk op de toets “ ” (fig.1) tot het symbool van de schakelklok knippert.

-> 0:00 en een kleine zandloper knipperen.

- Stel de gewenste tijd in door op de toetsen **+** of **-** te drukken (fig.2).
- Druk op de toets “ “ om te bevestigen of enkele seconden wachten.

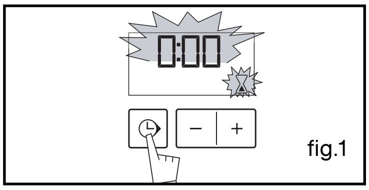


fig.1

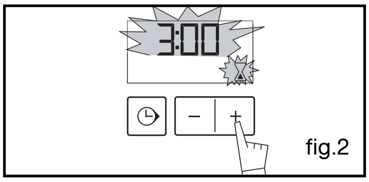


fig.2

Het display stopt met knipperen na een paar seconden en de schakelklok begint te lopen en telt de tijd in seconden af.
Als deze duur is afgelopen hoort u een reeks piepjes van de schakelklok om u te waarschuwen
U stopt de pieptonen door op een willekeurige toets te drukken.

Let op
U kunt op elk moment de programmering van de schakelklok annuleren of wijzigen.

• HELDERHEID VAN DE DISPLAY

U kunt de helderheid van uw display op de volgende wijze veranderen:
- Regel en bevestig de tijd van uw programmaschakelaar op 0:10 (fig.1).

- Druk gelijktijdig op de toetsen **+** en **-** gedurende een tiental seconden tot “CO” weergegeven wordt, om in te stellen (fig.2).

- Druk op de toetsen **+** en **-** om de gewenste helderheid te bekomen.

Nadat u de helderheid van uw keuze hebt ingesteld, wacht u enkele seconden en zet u de programmaschakelaar weer op de juiste tijd.

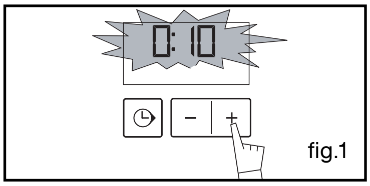


fig.1

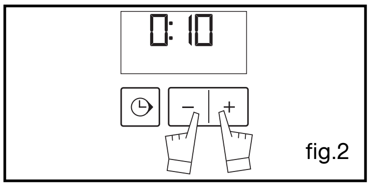
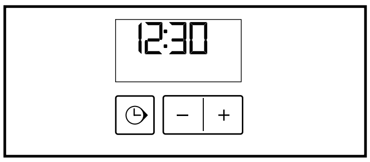


fig.2



99638305_A_ML.qxp 23/01/2007 10:18 Page 89

* **TRADITIONEEL PULSE**
(aanbevolen temperatuur **200°C** mini 35°C maxi 275°C)
- Het bakken gebeurt met het onderste en het bovenste verwarmingselement en door de luchtcirculatieschroef voor de luchtvermenging.
- Snelle temperatuurstijging: Voor sommige gerechten is het niet nodig de oven voor te verwarmen.
- Aanbevolen voor **vlees**, **vis**, **groenten**, bij voorkeur in een aardenwerken ovenschotel.

GRILL HETELUCHT + DRAAISPIT
(aanbevolen temperatuur **200°C** mini 180°C maxi 230°C)
- Het bakken gebeurt afwisselend door het bovenste verwarmingselement en de luchtvermengingsschroef voor de luchtvermenging.
- Voorverwarmen niet nodig. Gevogelte en gebraad blijven sappig en krokant.
- Het draaispit blijft werken na het einde van de bakduur, tot de opening van de ovendeur.
- Schuif de braadslee op de laagste richel.
- Aanbevolen voor alle **gevogelte** of **gebraad** op het braadspit, om lams**bout**, **runderribben** aan te braden. Om stukken **vis** zacht te houden.

OVENBODEM HETELUCHT
(aanbevolen temperatuur **205°C** mini 35°C maxi 275°C)
- Het bakken gebeurt met het onderste verwarmingselement gecombineerd met een lage grillstand de luchtvermengingsschroef.
- Bakken door het onderste element en een klein beetje met het bovenste element. Plaats het rooster op de onderste richel.
- Aanbevolen voor **natte gerechten** (quiches, taarten met saphoudend fruit...). Het deeg zal aan de onderkant goed gaar worden. Aanbevolen voor **gerechten die rijzen** (**cake, broodjes**, **tulband...**) en voor **soufflés** waarbij geen last ondervonden wordt van de korst erop.

WARMHOUDEN / BROODDEEG
(aanbevolen temperatuur **80°C** mini 35°C maxi 100°C)
- Bovenste en onderste verwarmingselement en luchtvermenging.
- Aanbevolen voor **het rijzen van brooddeeg, brioche, tulband**...zonder 40° te overschrijden (opwarmen van borden, ontdooien).

99638305_A_ML.qxp 23/01/2007 10:18 Page 90

NL 5 / BAKWIJZEN VAN DE OVEN

* **TRADITIONNEEL (ECO)**
(aanbevolen temperatuur **200°C** mini 35°C maxi 275°C)

- Het bakken gebeurt met het onderste en het bovenste verwarmingselement van de oven zonder luchtcirculatie.
- Verwarm de oven voor.
- Aanbevolen voor langzame en delicate bereidingen: **zachte wildgerechten**...Om **rood vlees aan te braden**. Stoven van gerechten in een stoofpot met deksel waarvan de bereiding op een kookplaat is begonnen (**coq-au-vin, wildragout**).

STERKE GRILL
(aanbevolen temperatuur **275°C** mini 180°C maxi 275°C)

- Het bakken gebeurt met het bovenste verwarmingselement zonder luchtvermenging.
- Verwarm de oven 5 minuten voor. Schuif de braadslede op de laagste richel om het vet op te vangen.
- Aanbevolen voor het roosteren van **karbonade**, **worstjes**, **plakjes brood**, **gamba's rechtstreeks op het rooster**.

**** Bakwijzen waarnaar verwezen wordt in het energielabel overeenkomstig de Europese norm EN 50304 en de Europese richtlijn 2002/40/EG.***

99638305_A_ML.qxp 23/01/2007 10:18 Page 91

• *REINIGING VAN DE BUITENKANT*

Om het venstertje van de elektronische programmaschakelaar en de ovendeur te reinigen, gebruik een zachte doek bevochtigd met wat product om de ruiten te wassen.
Gebruik geen bijtende reinigingsproducten of harde metalen krabbers om de glazen ovendeur te reinigen. Dit kan het glas beschadigen en leiden tot glasbreuk.

Voor het onderhoud van het apparaat bieden wij u de Clearit-producten aan.

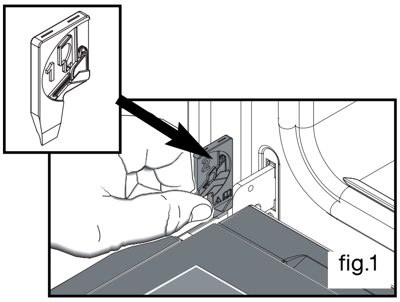
De expertise van professionals in dienst van particulieren

Clearit biedt professionele producten en oplossingen voor het dagelijks onderhoud van uw elektrische apparaten en van uw keuken.
Deze producten, alsmede accessoires, zijn te krijgen bij uw verkoper.

• REINIGING VAN DE DEUR

Let op
Laat het apparaat eerst afkoelen voordat u de ruit losclipt.

- Open de deur volledig en blokkeer ze met behulp van twee rode aanslagen (fig.1).
Deze worden in een plastic zakje bij het apparaat geleverd.


fig.1

- Verwijder de eerste geclipte ruit op de volgende manier:
Plaats de twee rode aanslagen in de voorziene plaatsen (fig.2).
Druk ze naar beneden om de ruit los te clippen (fig.3).

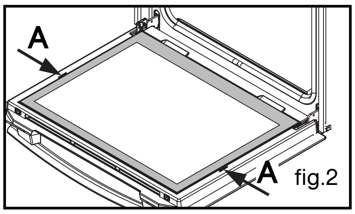


fig.2

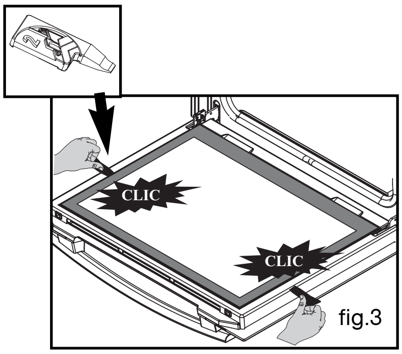


fig.3

- Reinig de ruit met behulp van een zachte doek en wat afwasmiddel.
Zet de ruit niet in het water.
Gebruik geen schuurmiddelen of shuursponsen. Spoel met helder water af en droog het met een niet-pluizige doek.

- Indien nodig het geheel van binnenruiten uit de deur verwijderen. Dit geheel bestaat uit een of twee ruiten naargelang het model, met in iedere hoek een zwarte rubberen aanslag (fig.4).
- Na het reinigen de vier rubberen aanslagen weer terugzetten. Zorg hierbij voor dat op de ruit staat aangegeven:
  * linksboven: L
  * rechtsboven: R

Zet het geheel van binnenruiten zodanig terug in de deur dat L en R zich aan de kant van de scharnieren bevinden.
- Indien uw oven is uitgerust met een enkele binnenruit dient deze zich zo dicht mogelijk bij de geclipte ruit te bevinden.

- Clip uw laatste ruit vast door de vermelding “P.Y.R.O.L.Y.S.E” naar u toe te plaatsen (fig.5).
- Verwijder de rode plastic aanslagen.

Uw apparaat is opnieuw klaar voor gebruik.

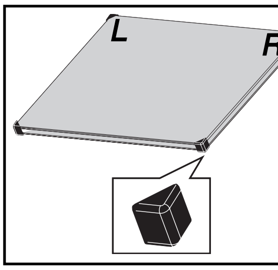


fig.4

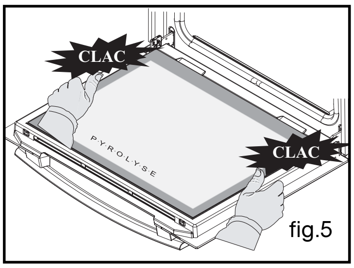


fig.5

• *REINIGING VAN DE PYROLYSEOVEN*

- Dit type van oven reinigt door vernietiging bij hoge temperatuur de vuilafzettingen afkomstig van voedselspatten of overgekookt voedsel.
- De bij de pyrolyse vrijkomende rook wordt via een katalysator vernietigd.
Wacht niet tot de oven als het ware onder het vet bedolven zit alvorens een pyrolysereiniging uit te voeren.

Wanneer is een pyrolysereiniging nodig?
- Uw oven vertoont rookvorming bij het voorverwarmen of ontwikkelt overmatig veel rook tijdens een bakcyclus.

- Uw oven verspreidt, als hij koud is, na de bereiding van verschillende gerechten (schaap, vis, grillgerechten...), een onaangename geur.

U hoeft niet na elke bakcyclus een pyrolyse uit te voeren, maar enkel indien de oven te vies is.

Bereidingen die weinig bevuileN	Koekjes, groenten, gebak, quiches, soufflés,...	Bakken zonder spatten: pyrolyse is niet nodig.
Bereidingen die bevuilen	Vlees, vis, (in een ovenschotel) gevulde groenten	Pyrolyse kan ongeveer elke 3 bakcycli nodig zijn.
Bereidingen die erg bevuilen	Grote stukken vlees aan het spit.	Voer de pyrolyse meteen na 1 keer bakken uit indien er veel spatten op de ovenwanden zitten.

• *VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN*

Let op

- Vooraleer met de pyrolyse te beginnen, alle toebehoren uit de oven halen, inclusief de pannen.

Vooraleer de pyrolyse te starten, verwijder eventuele grove etensresten, om ontbranding of een overmatige rookproductie te voorkomen.

- Bij de pyrolyse worden de oppervlakken van de oven heter dan bij een normaal gebruik. Kinderen moeten dus uit de buurt van de oven blijven.

- Bedek de binnenzijde van de oven nooit met aluminiumfolie om een reiniging uit te sparen: dit veroorzaakt oververhitting waardoor het email aan de binnenzijde van de oven wordt beschadigd.

• *START VAN DE REINIGING*

Om te profiteren van de hoeveelheid warmte die reeds aanwezigheid is in de oven en zo energie te besparen:

Start de pyrolysereiniging na een bakcyclus.

Verwijder alle toebehoren uit de oven en verwijder eventuele grove bakresten.

Op de programmaschakelaar moet de tijd vermeld staan, deze mag niet knipperen. (fig.1).

Zet de selectie knop op de stand [P] "Pyrolyse" (fig.2).

De oven is 2u30 (2 uur pyrolyse en 30 minuten afkoeling) niet beschikbaar. Deze duur is niet wijzigbaar.

Hierbij is rekening gehouden met de afkoelingstijd tot de ontgrendeling van de deur.

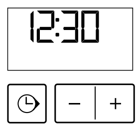


fig.1

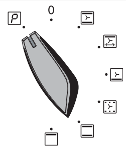


fig.2

• *EINDE VAN DE REINIGING*

De pyrolyse stopt automatisch. Nu kan de ovendeur geopend worden.

Na de pyrolysecyclus geeft de display 0:00 weer.

Zet de keuzeknop weer op 0 (fig.3).

Als de oven koud is geworden, veegt u met een vochtige doek de witte as op. De oven is nu weer schoon en klaar voor een nieuwe bakcyclus.

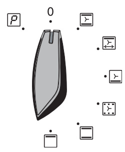


fig.3

Let op

De deur wordt enkele minuten na het begin van de cyclus vergrendeld.
De pyrolyse stopt automatisch. Wanneer de temperatuur ongeveer 275°C bereikt heeft, kan de ovendeur geopend worden.

Let op

Hang geen hand- of theedoek aan het handvat van de oven.

7 / PROBLEMEN EN OPLOSSINGEN

U twijfelt over de goede werking van de oven. Dit betekent niet automatisch dat er een defect is. ***Controleer in elk geval eerst de volgende punten:***

U MERKT DAT...	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSINGEN
De oven wordt niet warm.	- De oven is niet aangesloten. - De zekering van de installatie is defect. - De baktemperatuur is te laag.	➡ Sluit de oven aan. ➡ Vervang de zekering van uw installatie en controleer de waarde ervan (16A). ➡ Verhoog de gekozen temperatuur.
Het vergrendelingsslot knippert	- Vergrendelingsfout van de deur.	➡ Neem contact op met de servicedienst.
De ovenlamp doet het niet meer.	- De lamp is defect. - De oven is niet aangesloten of de zekering is defect.	➡ Vervang de lamp. ➡ Sluit de oven aan of vervang de zekering.
De pyrolysereiniging werkt niet.	- De ovendeur is niet goed gesloten. - Het vergrendelingsysteem is defect.	➡ Controleer of de deur goed sluit. ➡ Neem contact op met de servicedienst.
Uw oven piept.	- Tijdens het bakken. - Bij het einde van het bakken.	➡ De temperatuur die u hebt gekozen is bereikt. ➡ De bakcyclus die u hebt ingesteld is beëindigd.

Let op

- Reparaties aan het apparaat mogen alleen door professionals uitgevoerd worden. De reparaties die niet volgens de regels uitgevoerd werden, kunnen gevaarlijk zijn voor de gebruiker.

Advies

Mocht u het probleem ondanks deze tips niet kunnen oplossen, neem dan contact op met de servicedienst.

99638305_A_ML.qxp 23/01/2007 10:19 Page 96

Let op
- Trek altijd de stekker van de oven uit alvorens de ovenlamp te vervangen om elektrische schokken te vermijden. Laat indien nodig de oven afkoelen.

Advies
Gebruik een rubberen handschoen voor het losschroeven van het vensterkapje en het lampje (praktisch).

• *VERVANGING VAN DE LAMP*

De ovenlamp bevindt zich bovenaan in de ovenruimte.

a) Trek de stekker van de oven uit het stopcontact.

b) Schroef het verlichtingskapje los (fig.1).

c) Draai het lampje in dezelfde richting los.

Kenmerken van het lampje:
- -15 W
- - 220-240 V ~
- - 300°C
- - fitting E 14

d) Plaats een nieuwe lamp, draai het vensterkapje opnieuw dicht en sluit de oven opnieuw aan.

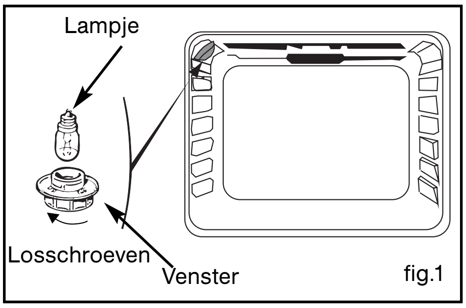


fig.1

DE 6 / KUNDENDIENST

Eingriffe an Ihrem Gerät dürfen nur:
- von Ihrem Händler oder
- von einem sonstigen Fachmann und Vertragshändler der Marke durchgeführt werden.

Geben Sie bei der Meldung einer Störung die vollständige Typenbezeichnung Ihres Gerätes an (Modell, Typ, Seriennummer). Diese Angaben finden Sie auf einem an Ihrem Gerät angebrachten Schild.

EN 6 / AFTER-SALES SERVICE

Any maintenance on your equipment should be undertaken by:
- either your dealer,
- or another qualified mechanic who is an authorized agent for the brand appliances.

When making an appointment, state the full reference of your equipment (model, type and serial number). This information appears on the manufacturer's nameplate attached to your equipment.

ES 6 / SERVICIO TÉCNICO

Las intervenciones que requiera la máquina deberán ser efectuadas:
- por el revendedor,
- o por cualquier profesional cualificado depositario de la marca.

Al llamar, mencione la referencia completa de la máquina (modelo, tipo y número de serie). Estos datos figuran en la placa de identificación situada en la máquina.

IT 6 / SERVIZIO POST-VENDITA E RELAZIONI CON I CONSUMATORI

Qualquer intervenção no seu aparelho deve ser realizada:
- quer pelo seu revendedor,
- quer por outro profissional qualificado autorizado pela marca.

Ao chamá-los, indique a referência completa do seu aparelho (modelo, tipo e número de série). Estas informações figuram na placa de identificação fixada no aparelho.

NL 6 / SERVICEDIENST

De eventuele ingrepen in de machine moeten worden uitgevoerd :
- of door uw vakhandelaar,
- of door een andere gekwalificeerd technicus van dit merk.

Tijdens het telefoneren, dient u de complete referentie op te geven van uw machine (model, type, serienummer). Deze informatie staat op het typeplaatje op de machine.

PT 6 / SERVIÇO PÓS-VENDA

Qualquer intervenção no seu aparelho deve ser realizada:
- quer pelo seu revendedor,
- quer por outro profissional qualificado autorizado pela marca.

Ao chamá-los, indique a referência completa do seu aparelho (modelo, tipo e número de série). Estas informações figuram na placa de identificação fixada no aparelho.

Brandt

Estimado(a) Cliente,

*Acabou de adquirir um forno **BRANDT**, e estamos lhe gratos por isso.*

Toda a nossa paixão e o nosso saber-fazer foram dedicados a este aparelho, de maneira a que ele possa satisfazer o melhor possível as suas necessidades. Inovador e eficiente, concebemo-lo a pensar na sua permanente facilidade de utilização.

*Na gama de produtos **BRANDT**, encontrará também uma vasta selecção de fogões, microondas, placas de cozinha, exaustores, máquinas de lavar louça, máquinas de lavar roupa, máquinas de secar roupa, frigoríficos e congeladores, que poderá combinar com o seu forno **BRANDT**.*

No intuito permanente de satisfazer o melhor possível as suas exigências em relação aos nossos produtos, o nosso serviço de Apoio ao Consumidor encontra-se, naturalmente, à sua disposição e à sua escuta para responder a todas as suas perguntas ou sugestões (morada e n.º de telefone no fim deste manual).

*E visite o nosso sítio **www.BRANDT.com** onde poderá encontrar todos os nossos produtos, bem como informações úteis e complementares.*

BRANDT

www.brandt.com

Com a preocupação de melhorar constantemente os nossos produtos, reservamo-nos o direito de modificar as respectivas características técnicas, funcionais ou estéticas por motivos ligados à sua evolução.

Importante:
Antes de pôr o aparelho a funcionar, leia este guia de instalação e de utilização com atenção para se familiarizar mais rapidamente com o seu funcionamento.

ÍNDICE

Importante

Guarde este guia de utilização juntamente com o aparelho. Se o aparelho for vendido ou cedido a outra pessoa, tenha o cuidado de remeter igualmente o guia de utilização. Antes de instalar e de utilizar o exaustor, tome conhecimento dos presentes conselhos, pois estes foram elaborados para a sua segurança e a das outras pessoas.

• INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

– Este exaustor foi concebido para uma utilização por particulares na sua habitação. Destina-se exclusivamente à cozedura dos géneros alimentícios. Este forno não contém qualquer componente a base de amianto.

– A sua utilização deve ser efectuada por adultos. Assegure-se de que as crianças não mexem no aparelho e não o utilizam como brinquedo. Assegure-se de que as crianças não manipulam os comandos do exaustor.

– Quando receber o aparelho, desembale-o ou mande-o desembalar imediatamente. Verifique o seu aspecto geral. Aponte as eventuais reservas por escrito na guia de remessa e guarde um exemplar da mesma.

– Este aparelho destina-se a uma utilização doméstica normal. Não o utilize para fins comerciais ou industriais, nem para fins diferentes daqueles para os quais ele foi concebido.

– Não modifique nem tente modificar as características deste aparelho. pois isso poderá representar um perigo para si.

– Mantenha as crianças afastadas do aparelho enquanto estiver em utilização. Desta forma, evita que se queimem se entornar um recipiente de cozedura. Além disso, a frente do seu aparelho fica quente durante a utilização.

– Nunca puxe o seu aparelho através da pega da porta.

– Antes de utilizar o seu forno pela primeira vez, aqueça-o vazio durante cerca de 15 minutos. Certifique-se de que a peça está suficientemente ventilada. Poderá constatar um cheiro particular ou uma pequena libertação de fumo. Estes fenómenos são absolutamente normais.

– Durante a cozedura, certifique-se de que a porta do forno está devidamente fechada, de modo a que a junta de vedação cumpra correctamente a sua função.

– Durante a utilização, o aparelho fica quente. Não toque nos elementos que aquecem situados no interior do forno. Poderia sofrer queimaduras graves.

– Quando colocar ou retirar os pratos do forno, não aproxime as mãos dos elementos que aquecem superiores, utilize luvas térmicas de cozinha.

– Após uma cozedura, não pegue nos acessórios (grelha, espeto rotativo,..) com as mãos sem protecção.

– Nunca coloque papel de alumínio directamente em contacto com a base (ver capítulo descrição do forno), o calor acumulado poderia provocar uma deterioração do esmalte.

– Na porta de abertura do forno, não pouse cargas pesadas e verifique que nenhuma criança possa subir nem sentar-se.

– Para evitar danificar os comandos do aparelho, não deixe a porta aberta enquanto estiver em funcionamento ou ainda quente.

– Para qualquer intervenção de limpeza na cavidade do forno, este deverá estar parado.

– No caso de uma utilização intensiva e prolongada do aparelho pode ser necessária uma ventilação suplementar como abrindo a janela ou aumentando a potência da ventilação mecânica.

– Além dos acessórios fornecidos com o forno, utilize apenas pratos resistentes a temperaturas elevadas (respeite as instruções dos fabricantes).

– Após a utilização do forno, verifique que todos os comandos estão na posição de paragem.

– Nunca utilize aparelhos a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho (requisitos relativos à segurança eléctrica).

– Para sua segurança, o seu forno vem equipado com PARAGEM AUTOMÁTICA, para caso se esqueça de o desligar. Após 10 horas de funcionamento, a função AS (Paragem automática) activa-se e o seu forno deixa de criar calor. AS aparece no lugar da hora e é emitida uma série de 2 sons sucessivos durante um certo tempo.

99638305_A_ML.qxp 23/01/2007 10:19 Page 101

• *MEIO AMBIENTE*

– Os materiais que constituem esta embalagem são recicláveis. Por isso, participe à sua reciclagem e coloque-os nos contentores municipais previstos para o efeito.

– Este aparelho também contém vários materiais recicláveis. A presença deste símbolo indica-lhe que os aparelhos usados não devem ser misturados com os outros resíduos. A reciclagem dos aparelhos organizada pelo seu fabricante realizar-se-á assim nas melhores condições, em conformidade com a directiva europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos. Dirija-se junto da sua junta de freguesia ou do seu revendedor para conhecer os pontos de recolha dos aparelhos usados mais próximos do seu domicílio.

– Obrigado pela sua colaboração na protecção do meio ambiente.

Atenção

A instalação é reservada aos instaladores e técnicos habilitados.

Este aparelho está em conformidade com as seguintes directivas europeias:

- Directiva Baixa Tensão 73/23/CEE alterada pela directiva 93/68/CEE para a colocação da marca CE.

- Directiva Compatibilidade Electromagnética 89/336/CEE alterada pela directiva 93/68/CEE para a colocação da marca CE.

- Regulamento CE n° 1935/2004 relativos aos materiais e objectos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentares.

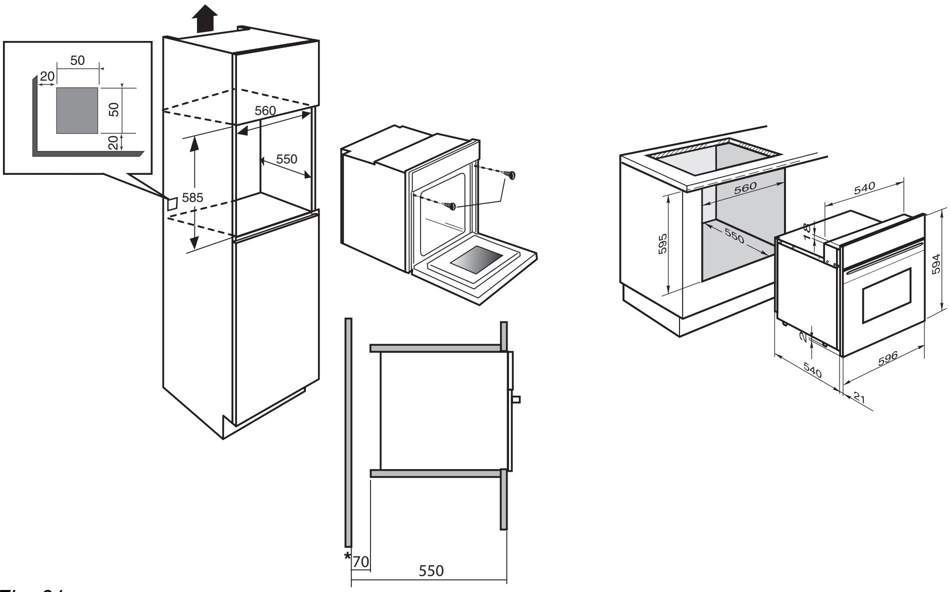


Fig. 01

• *ESCOLHA DO LOCAL DE INSTALAÇÃO*

Os esquemas acima determinam as cotas de um móvel que permitirá receber um forno.
O forno pode indiferentemente ser instalado sob uma mesa de trabalho ou num móvel de coluna (aberto* ou fechado) com as dimensões de encastramento adaptadas (ver esquema ao lado).

O seu forno possui uma circulação de ar optimizada que permite obter resultados de cozedura e de limpeza excepcionais, seguindo os elementos seguintes:
• Centre o forno no móvel, de modo a garantir uma distância mín. de 5 mm com o móvel vizinho.
• O material do móvel de encastramento e o respectivo revestimento devem resistir ao calor.
• Para maior estabilidade, fixe o forno no móvel utilizando 2 parafusos através dos buracos previstos para esse fim nos pilares laterais (fig. 1)

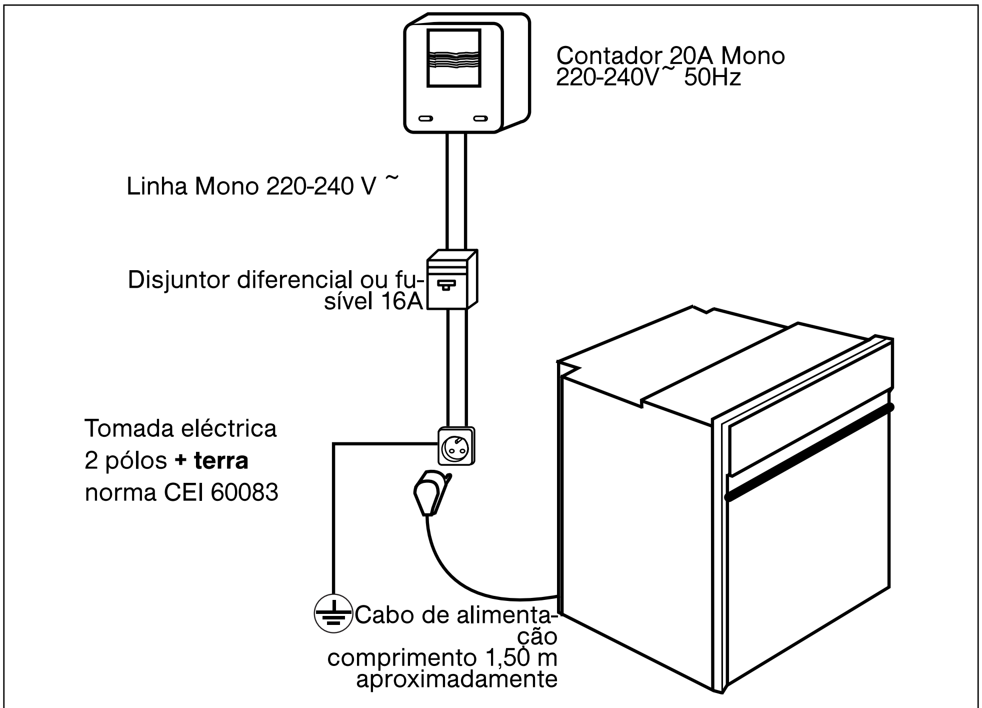
• *ENCASTRAMENTO*

Para tal:

1) Retire as tampas de borracha dos parafusos para aceder aos orifícios de fixação.
2) Faça um orifício com 3 mm de diâmetro na parede do armário para evitar estalar a madeira.
3) Fixe o forno com os 2 parafusos.
4) Coloque novamente os tapa-parafusos de borracha (estes também servem para amortecer o fecho da porta do forno).

(*) se o móvel for aberto, a sua abertura deverá ser de 70 mm (máx).

Conselho
De modo a certificar-se de que a sua instalação está conforme, não hesite em contactar um especialista em electrodomésticos.



• *LIGAÇÃO ELÉCTRICA*

A segurança eléctrica deve ser assegurada por um encastramento correcto. Durante o encastramento e as operações de manutenção, o exaustor deve ser desligado da corrente eléctrica e os fusíveis devem ser cortados ou retirados.

A ligação eléctrica deve ser realizada antes de o aparelho ser instalado no armário.

Verificar se:
- a instalação tem uma potência suficiente,
- as linhas de alimentação estão em bom estado
- o diâmetro dos fios está em conformidade com as regras de instalação.

O forno deve ser ligado com um cabo de alimentação (normalizado) de 3 condutores de 1,5mm^2 (1ph + 1N + terra) devendo estes ser ligados à rede monofásica de 220-240V~ através de uma tomada de corrente 1 ph + 1 neutro + terra normalizada CEI 60083 ou de um dispositivo de corte omnipolar ou em conformidade com as regras de instalação.

⚠ *Atenção*

O fio de protecção (verde-amarelo) é ligado ao terminal ⏚ do aparelho e deve ser ligado à terra da instalação.

No caso de uma ligação com tomada eléctrica, esta deverá ficar acessível após a instalação.

O fusível da instalação deve ser de 16 amperes.
Se estiver danificado, o cabo de alimentação deverá ser substituído por um cabo ou por um conjunto especial, que poderá ser adquirido junto do fabricante ou do seu Serviço Pós-Venda.

Atenção

Não nos responsabilizaremos em caso de acidente ou incidente resultante de uma ligação à terra inexistente, defeituosa ou incorrecta.

Se a instalação eléctrica da sua residência necessitar de uma alteração para a ligação do aparelho, contacte um electricista qualificado.

Se o forno apresentar qualquer anomalia, desligue o aparelho ou retire o fusível correspondente à linha de ligação do mesmo.

• *SUBSTITUIÇÃO DO CABO DE ALIMENTAÇÃO*

— O cabo de alimentação (H05 RR-F, H05 RN-F ou H05 VV-F) deve possuir um tamanho suficiente, de modo a poder ser ligado ao forno de encastrar colocado no chão frente ao móvel.
Para tal, o aparelho deverá estar desligado da rede:

— Levante a tampa situada em baixo à direita do painel traseiro, desapertando os 2 parafusos, e em seguida, gire-a.

— Descarne 12 mm de cada fio do novo cabo de alimentação.

— Entrance cuidadosamente os filamentos.

— Desaperte os parafusos do bloco terminal e retire o cabo a substituir.

• Introduza o cabo de alimentação pela parte lateral do painel no aperta-cabos situado à direita do bloco terminal.

— Todos os filamentos dos fios de alimentação devem ficar presos debaixo dos parafusos.

– O fio da fase no terminal L.

– O fio de terra de cor verde-amarela deve ser ligado ao terminal ⏚.

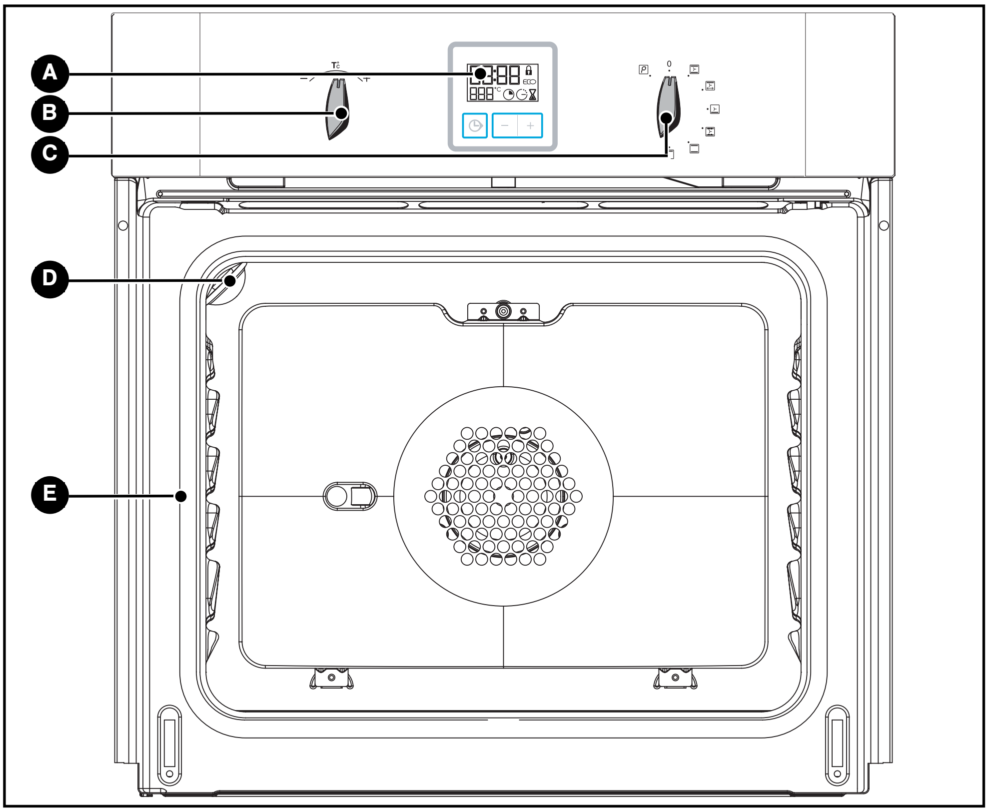
— O fio do neutro (azul) no terminal N.

— Aparafuse a fundo os parafusos do bloco terminal e verifique a ligação, puxando cada um dos fios.

— Fixe o cabo com o auxílio do aperta-cabo situado à direita do bloco terminal.

— Feche novamente a tampa com o auxílio dos 2 parafusos.

• *APRESENTAÇÃO DO SEU FORNO*



- **A** Programador
- **B** Selector de temperatura
- **C** Selector de funções
- **D** Lâmpada
- **E** Indicador de encaixes

Conselho

Este guia de instalação e de utilização é válido para vários modelos. Por isso, é possível que constate algumas pequenas diferenças de detalhes e de equipamentos entre o seu aparelho e as presentes descrições.

• *DESCRIÇÃO DOS ACESSÓRIOS*

• *Grelha de segurança antibasculamento (fig.1)*

A grelha pode ser utilizada para colocar os pratos e formas com alimentos a cozer ou gratinar,

ou então para fazer grelhados, colocando-os directamente sobre a grelha.

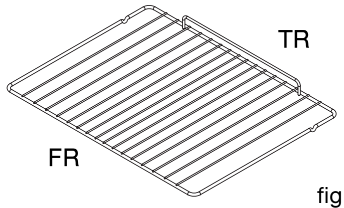
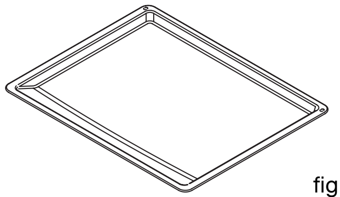


fig.1

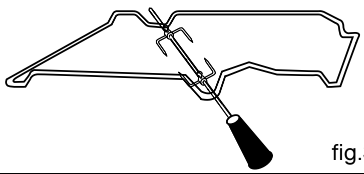
• *Placa multiusos (fig.2)*

Serve de placa de pastelaria e tem um rebordo inclinado. Utiliza-se para a cozedura de bolos, tais como profiteroles, suspiros, madalenas, queques, massas folhadas, etc.
Inserido nos encaixes, por baixo da grelha, este recolhe os molhos e gorduras dos grelhados. Também pode ser utilizado para cozeduras a banho-maria, enchendo-o de água pela metade. Evite colocar directamente neste tabuleiro grandes peças de carne para assar, pois produzir-se-iam automaticamente importantes projecções nas paredes do forno.


fig.2

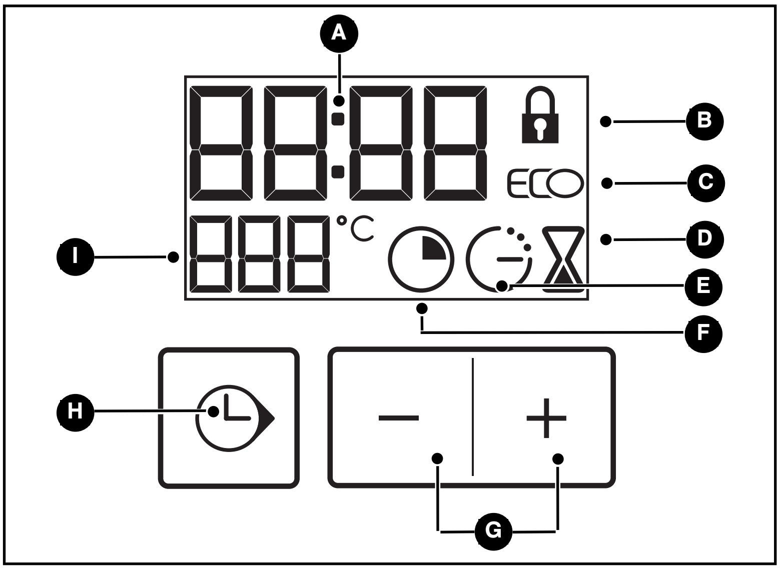
• *Espeto rotativo fig.3*

Para a sua utilização:
• coloque a placa multiusos no suporte lateral n.º1 de modo a recolher o molho de cozedura, ou então na base do forno, caso a peça para assar seja demasiado grande.
• enfie uma das forquilhas no espeto ; coloque no espeto o alimento que se deseja assar; enfie a outra forquilha; centre e aperte, enroscando as duas forquilhas.
• coloque o espeto no seu suporte.
• empurre ligeiramente de modo a enfiar a ponta do espeto no quadrado de accionamento situado no fundo do forno.
• retire a pega desapertando-a para poder fechar a porta. Após a cozedura, enroscar novamente a pega no espeto de modo a retirá-lo sem se queimar.


fig.3

99638305_A_ML.qxp 23/01/2007 10:19 Page 107

• *DESCRIÇÃO DO PROGRAMADOR*



- **A** Indicação da hora e das durações
- **B** Indicador de porta bloqueada
- **C** Indicador de cozedura ECO
- **D** Indicador do temporizador
- **E** Indicador de fim de cozedura
- **F** Indicador de duração de cozedura
- **G** Teclas de regulação do tempo
- **H** Tecla de selecção (durações e horas)
- **I** Visualização da temperatura

99638305_A_ML.qxp 23/01/2007 10:19 Page 108

• *UTILIZAÇÃO DO PROGRAMADOR*

• *Como acertar a hora*

- Aquando da ligação eléctrica

O visor pisca nas 12:00. (fig.1)

Acerte a hora, premindo as teclas + e - (para obter um desfile rápido, premir continuamente a tecla) (fig.2).
Exemplo: 12H30

Prima a tecla “ ” para validar.
O visor fica fixo.

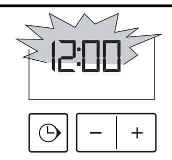


fig.1

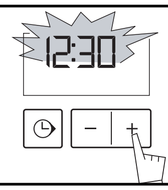


fig.2

- Para acertar o relógio

O selector de função deve estar obrigatoriamente na posição 0 (fig.1).

Prima a tecla “ ” durante alguns segundos até que o visor esteja a piscar (fig.2), depois solte. Os bips sonoros indicam que a regulação é possível.

Acerte a hora com as teclas + e - (fig.3).

Prima a tecla “ ” para validar (fig.4).

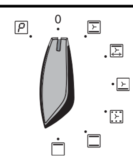


fig.1

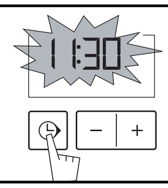


fig.2

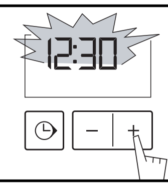


fig.3

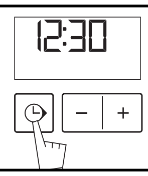


fig.4

⚠ *Atenção*
Se não houver uma validação através da tecla “ ”, a memorização é automática após alguns de segundos.

99638305_A_ML.qxp 23/01/2007 10:19 Page 109

• *Cozedura imediata*

– O programador deve apenas visualizar a hora.

Esta não deve estar a piscar (fig.1).

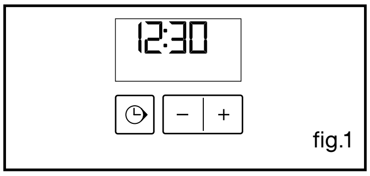
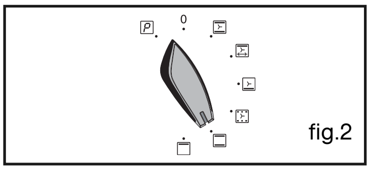


fig.1

Rode o selector de funções para a posição pretendida.
Exemplo: posição (fig.2).


fig.2

O forno propõe-lhe uma temperatura optimizada para este tipo de cozedura.
É, no entanto, possível ajustar a temperatura accionando o botão de selecção de temperatura para **+** ou **-** (fig.3)
Exemplo: indicação de temperatura 210°C (fig.4).

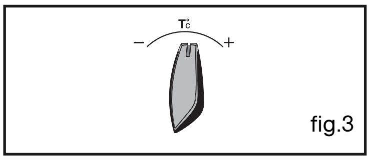


fig.3

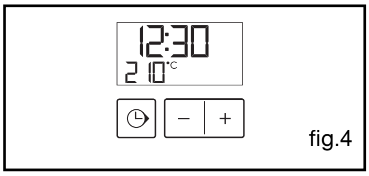


fig.4

Coloque o seu tabuleiro no forno consoante as recomendações fornecidas pelo guia de cozedura.

Após esses passos, o forno aquece e o indicador da temperatura pisca.

Uma série de bips sonoros indica-lhe que a temperatura definida foi alcançada.
Esta fica fixa

Atenção
Após um ciclo de cozedura, a turbina de arrefecimento continua a funcionar durante um certo tempo, de modo a arrefecer o forno.

Atenção
Todas as cozeduras são feitas com a porta fechada.

Atenção
Não colocar tecidos ou panos na pega do forno.

99638305_A_ML.qxp 23/01/2007 10:19 Page 110

• *COZEDURA PROGRAMADA*

- *Cozedura com início imediato e duração programada*

- Escolha o modo de cozedura pretendido e ajuste a temperatura (fig.1).

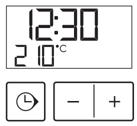


fig.1

- Prima a tecla “ ” até que o indicador de duração de cozedura fique a piscar .

O visor está intermitente em 0h00 para lhe indicar que a regulação é então possível (fig.2).

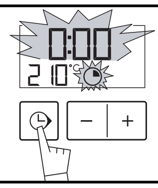


fig.2

- Prima a tecla **+** ou **-** para definir o tempo pretendido.
Exemplo: 30 min de cozedura (fig.3).
A memorização do tempo de cozedura é automática após alguns segundos.
O visor da hora deixa de piscar.
A contagem decrescente da duração é iniciada imediatamente após a regulação.

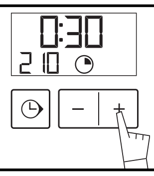


fig.3

Após esses 3 passos, o forno aquece:

Uma série de bips sonoros indica-lhe que a temperatura definida foi alcançada.

Em fim de cozedura (fim do tempo programado),

- o forno pára,
- o indicador de duração de cozedura e 0:00 piscam (fig.4).
- uma série de bips sonoros é emitida durante uns minutos. A paragem definitiva dos bips sonoros efectua-se premindo qualquer tecla.

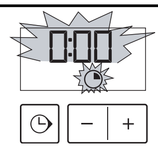


fig.4

O visor volta para a hora do dia quando voltar a colocar o selector de funções na posição 0 (fig.5);

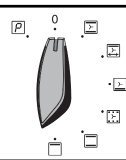


fig.5

99638305_A_ML.qxp 23/01/2007 10:19 Page 111

• *COZEDURA PROGRAMADA*

- ***Cozedura com início diferido e hora de fim escolhida***

Proceda como para uma cozedura programada.

- Após a regulação da duração de cozedura, prima a tecla “ ” até que o indicador de fim de cozedura esteja a piscar “ ”.

O visor está intermitente em 0h00 para lhe indicar que a regulação é então possível (fig.1).

- Prima a tecla **+** ou **-** para definir a hora de fim de cozedura pretendida.
Exemplo: fim de cozedura a 13h (fig. 2).

A memorização do fim da cozedura é automática após alguns segundos ou valide premindo a tecla “ ”.
O visor do fim da cozedura deixa de piscar.

Após estas 3 operações, o início do aquecimento é diferido de modo a que a cozedura termine às 13h.

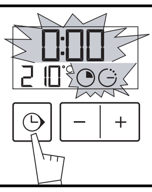


fig.1

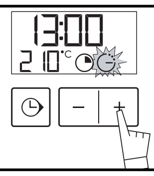


fig.2

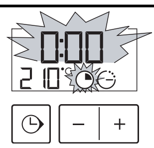
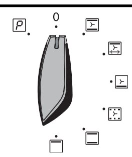


fig.3


fig.4

Em fim de cozedura (fim do tempo programado),

- o forno pára,
- o indicador de duração de cozedura e 0:00 piscam (fig.3).
- uma série de bips sonoros é emitida durante uns minutos. A paragem definitiva dos bips sonoros efectua-se premindo qualquer tecla.

O visor volta para a hora do dia quando voltar a colocar o selector de funções na posição 0 (fig. 4),

99638305_A_ML.qxp 23/01/2007 10:19 Page 112

• UTILIZAÇÃO DA FUNÇÃO TEMPORIZADOR

- **O programador do seu forno pode ser utilizado como temporizador independente permitindo uma contagem decrescente de tempo sem funcionamento do forno.**
Nesse caso, o tempo indicado pelo temporizador é prioritário em relação ao visor da hora do dia.
- Prima a tecla “ ” (fig.1) até que o símbolo do temporizador pisque
-> 0.00 e uma pequena ampulheta piscam.

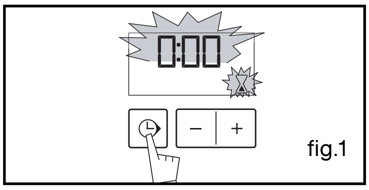


fig.1

- Regule o tempo pretendido premindo as teclas **+** ou **-** (fig.2).
- Prima a tecla “ ” para validar ou aguarde alguns segundos.

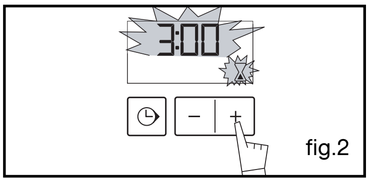


fig.2

O visor pára de piscar ao fim de alguns segundos , o temporizador coloca-se em funcionamento e a contagem decrescente de segundo em segundo é iniciada.
Uma vez o tempo decorrido, o temporizador emite uma série de bips sonoros para o avisar.
A paragem dos bips sonoros efectua-se premindo qualquer tecla.

Atenção
É possível alterar ou cancelar a qualquer momento a programação do temporizador.

• LUMINOSIDADE DO VISOR

ode alterar a luminosidade do visor, procedendo da seguinte forma:
- Regule e valide a hora do programador a 0h10 (fig. 1).

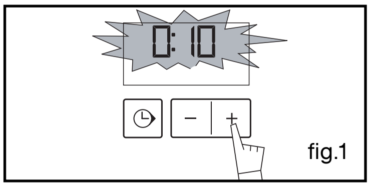


fig.1

- Prima, ao mesmo tempo, as teclas **+** e **-** durante uma dezena de segundos até o visor apresentar “CO” para entrar no modo de regulação (fig. 2).

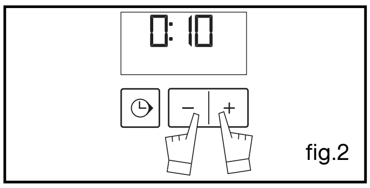
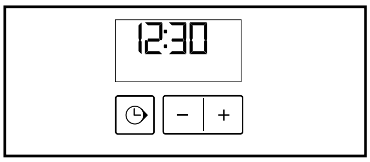


fig.2

- Prima as teclas **+** e **-** para obter a luminosidade pretendida.

Após ter definido a luminosidade da sua escolha, aguarde alguns segundo e acerte novamente o relógio do programador.



99638305_A_ML.qxp 23/01/2007 10:19 Page 113

* **TRADICIONAL VENTILADA**
(temperatura recomendada **200°C** mín. 35°C máx. 275°C)
- A cozedura é efectuada através dos elementos inferior e superior, mas também através da hélice
de ventilação de ar.
- Subida rápida da temperatura: Alguns pratos podem ser introduzidos no forno frio.
- Recomendado para as **carnes**, **peixes**, **legumes**, colocados preferencialmente num recipiente de barro.

GRELHADOR COM AR QUENTE + ESPETO ROTATIVO
(temperatura recomendada **200°C** mín. 180°C máx. 230°C)
- A cozedura é efectuada, alternadamente, através do elemento superior e da ventoinha de ventilação de ar.
- Pré-aquecimento inútil. Aves e assados suculentos e estaladiços em todos os lados.
- O espeto rotativo continua a funcionar após o fim da cozedura até à abertura da porta.
- Coloque a pingadeira no suporte lateral inferior.
- Recomendado para todas as **carnes de aves** ou **assados** no espeto rotativo, para dourar por fora e cozer por dentro **perna**, **costeletas de novilho**. Para obter postas de **peixe** tenras.

BASE VENTILADA
(temperatura recomendada **205°C** mín. 35°C máx. 275°C)
- A cozedura é efectuada através do elemento inferior, associado a uma leve dosagem do grill e ventoinha de circulação de ar.
- Cozedura através do elemento de baixo com uma leve dosagem do elemento de cima. Coloque a grelha no encaixe de baixo.
- Recomendado para **os pratos húmidos** (quiches, tartes de frutos sumarentos...) A massa ficará bem cozida por baixo. Recomendado para **as preparações levedadas** (**bolo rei, bola**, **folar...**) e para os **soufflés** que não ficarão retidos com uma crosta por cima.

MANTER QUENTE/MASSA DE PÃO
(temperatura recomendada **80°C** mín. 35°C máx. 100°C)
- Dosagem dos elementos superior e inferior, associados à ventilação de ar.
- Recomendado para **fazer levedar massas de pão, brioche, folar**...sem ultrapassar 40° (aquece-pratos - descongelação).

* **TRADICIONAL (ECO)**
(temperatura recomendada **200°C** mín. 35°C máx. 275°C)
- A cozedura efectua-se através dos elementos inferiores e superiores, sem sistema de circulação de ar.
- Necessita de um pré-aquecimento antes de colocar o prato no forno.
- recomendado para as cozeduras lentas e delicadas: **carne de caça tenra**...Para deixar os **assados de carne vermelha** tostados por fora e mal passados por dentro. Para apurar em cataplanas os pratos iniciados previamente na placa de cozinha (**“coq au vin”, guisados de coelho**).

GRELHADOR FORTE
(temperatura recomendada **200°C** mín. 180°C máx. 275°C)
- A cozedura é efectuada através do elemento superior sem circulação de ar.
- Efectue um pré-aquecimento de 5 minutos. Coloque a pingadeira no suporte lateral inferior para recolher as gorduras.
- Recomendado para grelhar **costeletas**, **salsichas**, **fatias de pão**, **gambas colocadas em cima da grelha**.

**** Sequência(s) utilizada(s) para o anúncio escrito na etiqueta energética de conformidade com a norma europeia EN 50304 e segundo a directiva Europeia 2002/40/CE.***

99638305_A_ML.qxp 23/01/2007 10:19 Page 115

• *LIMPEZA DA SUPERFÍCIE EXTERIOR*

Para limpar a janela do programador electrónico, bem como a porta dor forno, utilize um pano macio, embebido de produto para a limpeza de vidros.
Não utilizar produtos de limpeza abrasivos ou escovas demasiado duras para limpar a porta de vidro do forno, porque poderia riscar a superfície e estalar o vidro.

Para preservar o seu aparelho, recomendamos a utilização de produtos de limpeza Clearit.

clearit ***A mestria dos profissionais ao serviço dos particulares.***

A Clearit propõe-lhe produtos profissionais e soluções adequadas para a limpeza diária dos seus electrodomésticos e da sua cozinha.
Encontre no seu revendedor habitual os diversos produtos desta marca bem como uma vasta gama de acessórios e consumíveis.

• *LIMPEZA DA PORTA*

Atenção

Antes de efectuar a remoção do vidro, deixe arrefecer o aparelho.

- Abra completamente a porta e bloqueie-a com os dois batentes vermelhos (imagem 1). São fornecidos no saco plástico do seu aparelho.

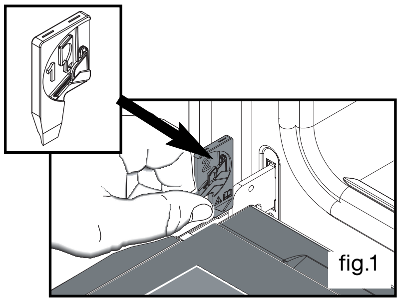


fig.1

- Retire o primeiro vidro fixado da seguinte forma:
Insira os dois outros batentes vermelhos nos locais **A** previstos previstos para esse fim (imagem 2).
Faça força sobre estas peças para desprender o vidro (imagem 3).

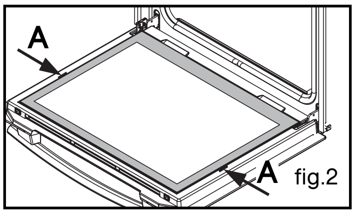


fig.2

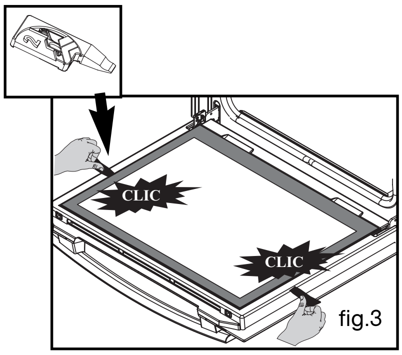


fig.3

- Limpe o vidro com uma esponja mole e líquido da loiça.
Não coloque o vidro dentro de água.
Não utilize cremes de lavagem, nem esponjas de raspagem. Lave com água limpa e limpe com um pano que não perca pêlos.

- Se for necessário, retire o conjunto dos vidros interiores da porta. Este conjunto é composto por um ou dois vidros, consoante o modelo, com um batente de borracha preto em cada canto (imagem 4).
- Após a limpeza, volte a colocar os quatros cantos de borracha, tendo em atenção que no vidro esteja indicado:
  * em cima à esquerda: L
  * em cima à direita: R

Coloque o conjunto dos vidros interiores na porta, de forma a que o L e o R estejam situados do lado das dobradiças.
- Se o seu forno estiver equipado apenas com um vidro interior, este deve estar o mais próximo possível do vidro preso por clipes.

- Fixe o último vidro, colocando a indicação "P.Y.R.O.L.Y.S.E" virada para si (imagem 5).
- Retire os batentes de plástico vermelhos.

O seu aparelho encontra-se de novo operacional.

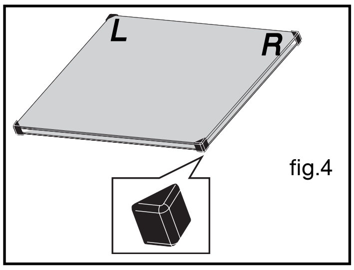


fig.4

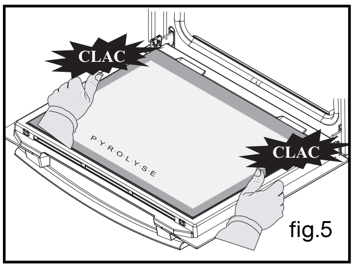


fig.5

• *LIMPEZA DO FORNO PIROLÍTICO*

- Este tipo de forno limpa-se por destruição a alta temperatura da sujidade resultante dos salpicos ou derrames.
- Os fumos libertados são destruídos após a passagem num catalisador.

Não deixar que o forno acumule demasiadas gorduras para efectuar a limpeza por pirólise.

Em que caso é preciso efectuar uma pirólise?
- O forno liberta fumo aquando de um pré-aquecimento ou liberta imensos fumos aquando de uma cozedura.

- O forno liberta a frio um cheiro desagradável após diversas cozeduras (carneiro, peixe, grelhados...).

A pirólise não é necessária após cada cozedura, mas unicamente se o grau de sujidade o justificar.

Cozeduras causando pouca sujidade	Biscoitos, legumes, bolos, quiches, soufflés...	Cozeduras sem salpicos: não há necessidade de efectuar uma pirólise.
Cozeduras causando sujidade	Carnes, peixes, (num tabuleiro) legumes recheados.	A pirólise pode justificar-se a cada 3 cozeduras.
Cozeduras causando muita sujidade	Peças de carne grandes assadas no espeto.	A pirólise pode ser efectuada após uma cozedura deste tipo, caso haja muitas projecções

• *INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA*

Cuidado

- Antes de iniciar a pirólise, retire todos os acessórios do interior do forno, incluindo tabuleiros e grelhas.

Antes do início da pirólise, retire os derrames importantes que podem ter ocorrido, para evitar o risco de inflamação ou uma produção excessiva de fumo.

- Durante a pirólise, as superfícies ficam mais quentes do que numa utilização normal, as crianças devem manter-se afastadas.

- Não cubra o interior do forno com papel de alumínio para poupar uma limpeza: se provocar um sobreaquecimento, danificará o esmalte que recobre a cavidade.

• INÍCIO DA LIMPEZA

Para beneficiar da quantidade de calo já armazenado no forno e poupar energia:

Inicie uma pirólise após uma cozedura.

Retire os acessórios do forno e remova os eventuais derrames importantes.
Certifique-se de que o programador esteja a indicar a hora do dia e que esta não esteja intermitente. (fig.1).
Só tem de colocar o selector de cozedura na posição [P] "Pirólise" (fig.2).

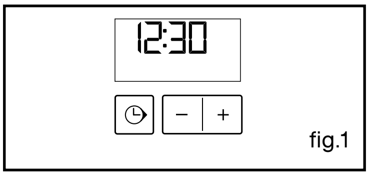


fig.1

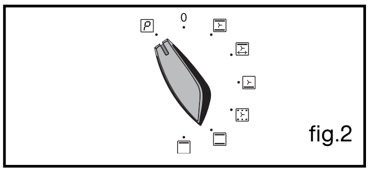


fig.2

Duração de indisponibilidade do forno é de 2h30 (2 horas de pirólise e 30 minutos de arrefecimento). Esta duração não pode ser alterada.

Este tempo tem em conta a duração de arrefecimento até ao desbloqueio da porta.

• FIM DA LIMPEZA

A pirólise pára automaticamente, pode então abrir a porta.
No fim do ciclo de pirólise, o visor indica 0:00.
Coloque novamente o selector de funções na posição 0. (fig.3).

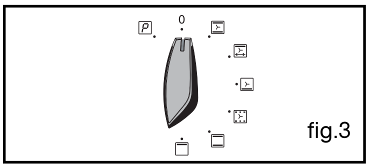


fig.3

Quando o forno estiver frio, utilize um pano húmido para remover a cinza branca. O forno está limpo e pode novamente ser utilizado para efectuar as cozeduras pretendidas.

⚠ *Atenção*
O bloqueio da porta é efectivo alguns minutos após o início do ciclo.
A pirólise pára automaticamente, quando a temperatura atinge aproximadamente 275°C, sendo então possível abrir a porta.

⚠ *Atenção*
Não colocar tecidos ou panos na pega do forno.

7 / ANOMALIAS DE FUNCIONAMENTO

Tem dúvidas relativamente ao bom funcionamento do seu forno, no entanto isto não significa que haja necessariamente uma avaria. ***Em todo caso, verifique os seguintes pontos:***

SE CONSTATAR QUE...	AS CAUSAS POSSÍVEIS	O QUE FAZER?
O forno não aquece	- O forno não está ligado. - O fusível da sua instalação eléctrica está fundido. - A temperatura seleccionada é demasiado baixa.	➡ Ligar o forno. ➡ Substituir o fusível da sua instalação e verificar o respectivo valor (16A). ➡ Aumentar a temperatura seleccionada.
O cadeado pisca	- Defeito de bloqueio da porta.	➡ Contactar o Serviço Pós-Venda.
A lâmpada do forno deixou de funcionar.	- A lâmpada está fora de serviço. - O forno não está ligado ou o fusível está fora de serviço.	➡ Mudar a lâmpada. ➡ Ligar o forno ou mudar o fusível.
A limpeza por pirólise não é feita.	- A porta está mal fechada. - O sistema de bloqueio está defeituoso.	➡ Certificar-se de que a porta está devidamente fechada. ➡ Contactar o Serviço Pós-Venda.
O forno emite bips.	- Cozedura em curso. - Em fim de cozedura.	➡ A temperatura definida foi alcançada. ➡ A cozedura programada terminou.

Cuidado

- As reparações no aparelho devem ser efectuadas apenas por profissionais. As reparações não efectuadas segundo as regras pode originar perigos para o utilizador.

Conselho

Em qualquer dos casos, se a sua intervenção não for suficiente para resolver os problemas, contacte imediatamente o Serviço de Assistência Pós-Venda.

Cuidado

Desligar o forno antes de efectuar qualquer tipo de intervenção sobre a lâmpada e, se necessário, deixar arrefecer o aparelho.

Conselho

Para desmontar o difusor luminoso, utilize uma luva de borracha para facilitar a desmontagem.

• *SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA*

A lâmpada está situada no tecto da cavidade do forno.

a) Desligue o forno.

b) Desaperte o difusor luminoso (fig.1).

c) Desaperte a lâmpada no mesmo sentido.

Características da lâmpada:
- 15 W
- 220-240 V ~
- 300°C
- casquilho E 14

d) Substitua a lâmpada, monte novamente o difusor luminoso e, em seguida, ligue o forno.

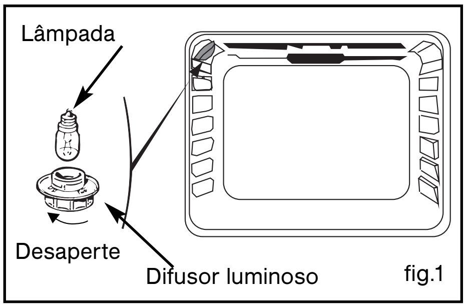


fig.1

DE 6 / KUNDENDIENST

Eingriffe an Ihrem Gerät dürfen nur:
- von Ihrem Händler oder
- von einem sonstigen Fachmann und Vertragshändler der Marke durchgeführt werden.

Geben Sie bei der Meldung einer Störung die vollständige Typenbezeichnung Ihres Gerätes an (Modell, Typ, Seriennummer). Diese Angaben finden Sie auf einem an Ihrem Gerät angebrachten Schild.

EN 6 / AFTER-SALES SERVICE

Any maintenance on your equipment should be undertaken by:
- either your dealer,
- or another qualified mechanic who is an authorized agent for the brand appliances.

When making an appointment, state the full reference of your equipment (model, type and serial number). This information appears on the manufacturer's nameplate attached to your equipment.

ES 6 / SERVICIO TÉCNICO

Las intervenciones que requiera la máquina deberán ser efectuadas:
- por el revendedor,
- o por cualquier profesional cualificado depositario de la marca.

Al llamar, mencione la referencia completa de la máquina (modelo, tipo y número de serie). Estos datos figuran en la placa de identificación situada en la máquina.

IT 6 / SERVIZIO POST-VENDITA E RELAZIONI CON I CONSUMATORI

Qualquer intervenção no seu aparelho deve ser realizada:
- quer pelo seu revendedor,
- quer por outro profissional qualificado autorizado pela marca.

Ao chamá-los, indique a referência completa do seu aparelho (modelo, tipo e número de série). Estas informações figuram na placa de identificação fixada no aparelho.

NL 6 / SERVICEDIENST

De eventuele ingrepen in de machine moeten worden uitgevoerd :
- of door uw vakhandelaar,
- of door een andere gekwalificeerd technicus van dit merk.

Tijdens het telefoneren, dient u de complete referentie op te geven van uw machine (model, type, serienummer). Deze informatie staat op het typeplaatje op de machine.

PT 6 / SERVIÇO PÓS-VENDA

Qualquer intervenção no seu aparelho deve ser realizada:
- quer pelo seu revendedor,
- quer por outro profissional qualificado autorizado pela marca.

Ao chamá-los, indique a referência completa do seu aparelho (modelo, tipo e número de série). Estas informações figuram na placa de identificação fixada no aparelho.

99638305_A_ML.qxp 23/01/2007 10:19 Page 122

NOTAS